



Couronne de choux chantilly



Quelques choux attachés en couronne ...et garnis de chantilly maisonun classique tellement bon !!!!



Pour la pâte à choux (quantité pour la couronne de 7 choux + 10 choux d'environ 6 cm au dressage)

- 125 g d'eau
- 125 g de lait
- 110 g de beurre bien froid coupé en cubes
- 5 oeufs entiers
- 140 g de farine
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café de sel

Pour le craquelin

- 50 g de beurre
- 40g de sucre cassonade
- 40 g de farine
- 1 pincée de sel



Recette des choux :Faire chauffer l'eau + lait +
beurre jusqu'à la 1ère ébullition...ajouter en 1 seule
fois la farine + sucre+sel...remettre sur le feu entre 1
et 2 mn pour bien dessécher la pâte sans cesser
de remuer... puis ajouter les oeufs 1 par 1 en
attendant bien que chacun soit incorporé avant le
suivantmettre en poche à douille .

recette du craquelin:

Mélanger le beurre ramolli, le sucre et la farine +sel
.puis l'étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé et le
mettre au frais au moins 1 heure



Dresser les 7 choux à l'intérieur du rond.Découper à
l'emporte pièce les disques de craquelin qui seront
déposés sur les choux avant cuisson



Mettre au four pendant 45mn à 170°

Des choux bien creusés pour être bien garnis !



Préparer la chantilly soit pour la totalité des choux
500g de crème fleurette + 50g de sucre glace pour
une chantilly peu sucrée !
Soyez généreux sur la hauteur remplie des choux !!!
et fermer avec le couvercle-chou... Bonne
dégustation

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur Zodiosphere.fr