

LES CHOUX CRAQUELINS AU PRALINÉ

Ingrédients pour le craquelin :

- 50g de sucre cassonade
- 50g de farine
- 50g de beurre ramolli

Pâte à choux pour 20 choux moyens :

- 50g d'eau + 50g de lait
- 40g de beurre
- 60g de farine
- 2 œufs
- 1 cuill. à café de sucre, une pincée de sel

Pour la Chantilly pralinée :

- 250g de mascarpone
- 250g de crème liquide entière froide (25cl)
- 50g de sucre glace
- 80g de praliné (ou 2 cuill. à soupe bombées)



①

Dans le bol d'un robot équipé du batteur plat ou à l'aide d'une spatule, mélangez les 3 ingrédients du craquelin jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse qui s'amalgame entre les mains.

Déposez et étalez grossièrement aux doigts la pâte sur une toile Silpat.

Déposez une 2ème toile par dessus et étalez au rouleau à pâtisserie sur 2-3mm d'épaisseur.

Placez au congélateur pour un bon quart d'heure ou plus, le temps de préparer les choux.

②

Préchauffez votre four à 190-200°C.

Dans une casserole, faites fondre le beurre dans l'eau+lait.

Lorsque le mélange bout, HORS du FEU, ajoutez toute la farine et mélangez avec une cuillère en bois.

Remettez sur le feu pour sécher la pâte qqes minutes.

A la cuillère en bois ou au batteur du robot, mélangez un œuf et ajoutez le suivant lorsque le 1er est bien incorporé.

③



A l'aide d'une poche à douille (ronde 12-15mm),

faites des petits tas sur une toile Silpain.

Découpez des ronds dans le craquelin, posez sur les choux.

Enfournez pour environ 20-25 minutes sans ouvrir la porte.

Surveillez la coloration.



Dans un petit cul-de-poule, mélangez le mascarpone et le praliné.

Fouettez la crème en prenant votre temps (3-4 minutes au moins) en petite vitesse pour incorporer un maximum d'air (elle sera plus stable dans le temps).

Versez ensuite le sucre glace puis le mélange mascarpone-praliné et fouettez à nouveau jusqu'à vitesse max. Vérifiez la texture en soulevant le fouet.

Mettez en poche avec la douille qui vous plaira.

Coupez le chapeau de tous les choux et garnissez généreusement!