

Mini choux

Ingrédient pour 30 minis choux

140 ml eau
10 ml (± 10 g) Sucre en poudre
50 g Beurre
100 ml (± 50 g) Farine
1 pincée de sel
30 ml Cacao non sucré
2 œufs
1 Jaune d'œuf
75 g Chocolat noir (coupé en morceaux)
100 ml Crème liquide entière
15 ml Sucre glace

Cuissons

- Pâte à choux : 2 mn 30 à 360 watts
- Choux : 20 mn, Th 7 ou 210°C
- Beurre/chocolat : 1 mn 10 à 360 watts

Faites préchauffer le four sans la lèchefrite, Th 7 ou 210°C.

Dans le Pichet MicroCook 1.5 l, versez 125 ml d'eau, le sucre et 40 g de beurre en morceaux.

Couvrez et faites chauffer 2 mn 30 à 600 watts.

Ajoutez la farine, le sel et le cacao non sucré d'un seul coup puis mélangez rapidement avec la Spatule silicone jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se détache des bords du Pichet.

Ajoutez un œuf et continuez à mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Ajoutez le 2ème œuf et continuez à mélanger.

A l'aide de la Boule décors munie de la grande douille cannelée, faites une trentaine de mini choux sur la Feuille de cuisson silicone posée sur la lèchefrite froide du four.

Aplatissez légèrement le dessus des choux avec une fourchette trempée dans un jaune d'œuf délayé dans 15 ml d'eau.

Faites cuire 20 mn, bas dans le four préchauffé, Th 7 ou 210°C.

Préparez la mousse ganache : dans le Pichet MicroCook 1.5 l, faites fondre le chocolat noir avec 10 g de beurre 1 mn 10 à 360 watts.

Laissez reposer 1 mn, mélangez à l'aide de la Spatule silicone et laissez refroidir légèrement.

Montez la crème liquide entière très froide en chantilly bien ferme avec le Speedy Chef.

Ajoutez le sucre glace et fouettez encore quelques secondes.

Incorporez délicatement, en 2 fois, la chantilly au chocolat fondu, à l'aide de la Spatule silicone.

Coupez un chapeau à chaque mini chou et garnissez-le avec la mousse ganache à l'aide de la Boule décors, munie de la douille cannelée.

Conservez au réfrigérateur dans une Boîte Grand Froid.

Saupoudrez-les de sucre glace au moment de servir.