

Choux feuilletés au chocolat

Ingrédients :

Une pâte feuilletée

270g de chocolat (dont 100g pour le nappage : on peut varier les chocolats. Par exemple : au lait, praliné ...)

25cl de lait

2 jaune d'œufs

30g de sucre

2 cuillères à soupe bombé de farine



Matériel :

1 plaque à four

Papier sulfurisé

1 verre ou 1 emporte-pièce rond de 5 cm de diamètre (environ !)

Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 210 °C (th.7)
- 2) Dérouler la pâte et découper des cercles avec l'emporte-pièce (ou le verre)
- 3) Mettre les cercles sur la plaque recouverte de papier sulfurisé
- 4) Enfourner 12 à 14 minutes
- 5) Pendant ce temps faire fondre 170g chocolat à feu doux avec le lait.
- 6) Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre, puis ajouter la farine
- 7) Ajouter le lait chocolaté et continuer de mélanger
- 8) Verser dans la casserole et faire épaissir quelques minutes
- 9) Laisser refroidir puis mettre au frigo pendant 2h
- 10) Sortir les cercles de pâte du four : ils sont très gonflés !
- 11) Laisser refroidir puis les ouvrir en deux délicatement
- 12) Garnir les choux avec la crème au chocolat
- 13) Faire fondre le chocolat restant et napper le dessus des choux avec
- 14) Décorer (avec des Smarties, des vermicelles...)
- 15) Déguster !