

# Choux craquants, chantilly au chocolat

# CARIBOU

Recette de Isabelle Sauriol  
Magazine Caribou - cariboumag.com

 16 choux

## INGRÉDIENTS

### Chantilly au chocolat (à préparer la veille)

2 tasses (500 ml) de crème à fouetter 35 %

1/3 tasse (75 g) de sucre

1,4 oz (40 g) de chocolat noir 70 %, haché

1,4 oz (40 g) de chocolat au lait, haché

### Pâte à choux

1/2 tasse (125 ml) d'eau

1/4 tasse (50 g) de beurre

Un peu plus de 1/2 tasse (50 g) de farine tout usage

Environ 1 c. à thé (3 g) de sucre

2 œufs moyens

1 pincée de sel

### Garnitures

Chocolat à fondue au choix

Tartinade de bleuets à l'érable

Flocons d'érable

Bleuets frais

## NOTE

Le coffret Mangeons local plus que jamais!, offert dans la boutique en ligne de l'UPA (d'une valeur de 50\$, mais actuellement en promotion pour le temps des Fêtes), s'inscrit dans un mouvement fédérateur qui vise à mieux faire connaître les produits d'ici. Tous les profits seront réinvestis dans les programmes de La Tablee des Chefs afin de lutter contre l'insécurité alimentaire et d'offrir une éducation culinaire aux jeunes.

## PRÉPARATION

1. Chantilly au chocolat — Dans une casserole, porter au point d'ébullition la crème et sucre.
2. Retirer du feu, ajouter le chocolat haché et attendre de 1 à 2 minutes.
3. Mixer au pied-mélangeur jusqu'à homogénéité.
4. Verser dans un contenant hermétique, puis mettre au réfrigérateur au moins 12 heures.
5. Au moment de l'utilisation, fouetter pour obtenir une texture de crème fouettée.
6. Pâte à choux — Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le beurre, le sel et le sucre.
7. Retirer du feu. Ajouter la farine d'un seul coup et brasser vigoureusement à l'aide d'une cuillère de bois jusqu'à ce que la pâte forme une boule lisse qui se détache des parois.
8. Remettre la casserole à feu doux et cuire en remuant la pâte, environ 2 minutes.
9. Retirer du feu et laisser tiédir quelques minutes. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant énergiquement à la cuillère de bois entre chaque ajout, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.
10. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C) et placer la grille au centre. Tapiser une plaque de cuisson de papier parchemin.
11. Remplir de pâte une poche à pâtisserie munie d'une douille ronde d'environ 1 cm (1/2 po) et former sur la plaque 16 petits choux.
12. Cuire au four jusqu'à ce que la pâte soit dorée, environ 30 minutes. À l'aide d'un couteau d'office, fendre les choux sur le côté afin que la vapeur puisse s'en échapper. Les remettre dans le four éteint de 10 à 15 minutes pour les faire sécher légèrement.
13. Assemblage — Tremper le tiers supérieur des choux dans le chocolat à fondue, mettre au réfrigérateur le temps que le chocolat durcisse.
14. À l'aide d'un couteau, couper les chapeaux chocolatés des choux. Réserver.
15. Vider l'intérieur des choux, puis déposer 1 c. à thé de tartinade bleuets-érable dans chacun.
16. À l'aide d'une poche à douille, garnir les choux de chantilly au chocolat. Terminer avec une belle spirale.
17. Saupoudrer la chantilly de flocons d'érable, disposer quelques bleuets frais et déposer les chapeaux chocolatés en appui sur le côté de la chantilly.
18. Servir et déguster.

