

Choux nut



Difficulté



6 choux



Préparation : 2h



Ingrédients



Pâte à choux

Lait	80 g
Eau	80 g
Sel	3 g
Sucre	2 g
Beurre	80 g
Farine	80 g
Œufs	150 g

Craquelin

Beurre	50 g
Sucre roux	50 g
Farine	50 g

Praliné cacahuètes

Cacahuètes (non salées)	250 g
Sucre en poudre	165 g
Eau	45 g
Chocolat au lait	250 g

Ganache montée Chocolat Dulcey

Crème liquide	90 g
Glucose	10 g
Chocolat Dulcey Valrhona 35%	140 g
Crème liquide (froide)	170 g

Chouchous

Eau	1 verre
Cacahuètes grillées non salées avec la peau	150 g
Sucre	75 g
Sucre vanillé	4 sachets

Réalisation



Réaliser le craquelin

- Faites un beurre pommade, puis y mélanger le sucre roux puis la farine.
- Laisser reposer votre mélange au réfrigérateur. Quand il est bien froid, abaisser le finement entre deux feuilles de cuisson.
- Réserver au réfrigérateur avant de découper l'abaisse à l'emporte-pièce de 3 cm.

Réaliser la pâte à choux

- Dresser vos choux de 4 cm de diamètre et placer un cercle de craquelin sur chaque chou juste avant la cuisson.
- Cuire les Choux 40/45 minutes à 185° en fonction de votre four.

Praliné cacahuètes

- Verser l'eau dans une casserole puis le sucre, de manière à réaliser un caramel.
- Quand votre caramel commence à avoir une couleur blonde, verser les cacahuètes en une seule fois. Mélanger l'ensemble puis verser le tout sur un silpat.
- Laisser refroidir puis broyer dans un mixer. Une fois que vous obtenez une texture pâteuse, ajouter le chocolat au lait préalablement fondu et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte à tartiner homogène.

Ganache montée Chocolat Dulcey

- Chauffer les 90 g de crème avec le glucose, verser sur le chocolat, laisser 30 secondes puis mélanger. Le chocolat doit être bien fondu avant de rajouter la deuxième partie de crème.
- Couvrir au contact et laisser au réfrigérateur au minimum 2h voire la nuit pour que celle-ci soit bien froide.
- Mettre votre ganache dans le batteur. À l'aide du fouet, monter votre crème à une vitesse assez rapide. Attention, cela va assez vite, car votre ganache est bien froide.
- À l'aide d'une corne, garnir votre poche munie d'une douille cannelée.

Chouchous

- Dans une grande poêle ou dans une grande casserole faire bouillir 1 verre d'eau avec le sucre et les cacahuètes. Une fois à ébullition, baisser le feu et poursuivre la cuisson jusqu'à évaporation de toute l'eau (environ 50 minutes).
- Lorsque le sucre commence à cristalliser et à former une couche sableuse autour des cacahuètes, ajouter le sucre vanillé. Mélanger avec une spatule pour bien enrober toutes les cacahuètes. Mélanger régulièrement jusqu'à ce que le sucre caramélise autour des cacahuètes.
- Déposer les cacahuètes sur une plaque recouverte de papier cuisson et laisser tiédir.
- Séparer les cacahuètes les unes des autres et conserver dans une boîte hermétique.

« Il est important d'utiliser des cacahuètes avec leur peau car c'est sur celle-ci que le sucre et donc le caramel va accrocher. »

Montage

- Pour le montage de vos choux, ôter le chapeau des choux, commencer par mettre une première couche de crème montée, puis avec une cuillère verser du praliné cacahuètes, quelques chouchous et de nouveau de la crème montée, quelques chouchous pour la déco.

