Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Chou au chocolat blanc et poivre rose

Ingrédients

Pour la pâte à choux:, 125 g d'eau, 125 g de lait entier, 100 g beurre , 3 g sel, 5 g sucre, 150 g farine , 4 œufs à 60 -70g, , 200g de chocolat blanc, 1 càc de poivre rose, , 250g de crème fraîche, 25g de sucre, 2 càs de pistaches, ,

Préparation

Préparer la pâte à choux : dans une casserole, mettre l'eau, le sel, le lait, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux. Faire bouillir. Dès l'ébullition, couper le feu et ajouter la farine en une fois.
Remuer énergiquement avec une cuillère en bois jusqu'à la formation d'une boule de pâte qui se détache de la casserole.
Mettre la boule de pâte dans un batteur et ajouter alors le premier oeuf. Mélanger, puis recommencer avec le deuxième et le troisième oeuf. Pour le dernier oeuf, le battre en omelette dans un bol au préalable et l'ajouter petit à petit (pour avoir une pâte ferme et souple et surtout pas liquide !)
Dresser les choux sur une plaque à four munie d'un papier sulfurisé et cuire les choux pendant 10 minutes à 220°C, puis 10 minutes à 200°C.
Pendant la cuisson, faire fondre le chocolat blanc et le mélanger avec un peu de poivre rose concassé.
Hacher les pistaches au couteau. Battre la crème et le sucre au fouet jusqu'à l'obtention d'une belle chantilly. Ajouter les pistaches et mélanger. Déposer la crème dans une poche à douille, munie d'une douille fine.
Sur un papier sulfurisé, dresser des petits cercles de chocolat blanc.
A la sortie du four, laisser refroidir les choux, avant de les farcir avec la crème, puis de les déposer sur le chocolat et réserver au frais.

Notes :