



Croquembouche au Nutella®



Pièce-montée de Noël

Lancez-vous dans l'élaboration de cette pièce montée de petits choux, assemblés par du sucre caramélisé. La tradition française dans toute sa splendeur ! Garnissez vos choux de Nutella®... et vous obtiendrez un régal tant pour les yeux que pour les papilles !

Ingrédients :

- 120 g de Nutella®
- Pour les choux :
- 185 ml d'eau
- 165 g de beurre mou en petits cubes
- 175 g de farine
- 25 g de lait frais entier
- 5 œufs
- Une pincée de sel
- Pour le caramel :
- 100 g de sucre en poudre
- 50 ml d'eau





Étape 1 :

- Pour les choux, faites chauffer l'eau dans une casserole à feu doux avec une pincée de sel puis ajoutez les cubes de beurre à température ambiante.
- Quand le beurre est fondu, laissez la casserole sur le feu et ajoutez la farine en une fois. Fouettez pendant 1 minute puis mélangez avec une cuillère en bois.



Étape 2 :

- Quand la pâte se détache des bords de la casserole, (elle doit ressembler à une grosse boule), retirez la casserole du feu.
- Laissez refroidir et mettez la pâte dans un saladier.
- Battez les œufs dans un bol à part.



Étape 3 :

- Mélangez la pâte en y ajoutant progressivement le lait puis les œufs battus.
- Préchauffez le four à 220°C et positionnez une grille en position basse.





Étape 4 :

- Recouvrez une plaque à pâtisserie avec du papier sulfurisé.
- À l'aide d'une poche à douille, déposez des petits dômes de pâte de 3 cm de diamètre sur la plaque, en les espaçant bien. Cette opération peut également être faite avec deux cuillères à café.
- Enfourez et laissez cuire 10 minutes à 220°C, puis baissez la température à 190°C. Faites cuire pendant 7 minutes. Sortez la plaque du four et laissez les choux refroidir.



Étape 5 :

- À l'aide d'une poche à douille, remplissez chaque chou avec 5 g de Nutella®.



Étape 6 :

- Pour le caramel, versez le sucre et l'eau dans une casserole et portez à ébullition à feu moyen.
- Quand le sucre commence à colorer, retirez la casserole du feu et trempez la base des choux dans le caramel.
- Sur un plat de présentation, disposez les choux en forme de pyramide, en commençant par le bas et en les empilant jusqu'en haut.

