

RECIPÉ

# Choux à la chantilly, à l'orange et au Nutella

®

Difficile

2 h 0 min



## INGRÉDIÉNTS

**Pour 36 portions****Pour le craquelin :**

50 g de beurre

60 g de cassonade

60 g de farine

Une pincée de sel

**Pour les choux :**

75 g de lait frais entier

75 g d'eau

½ c. à café de sel (3 g)

½ c. à café de sucre (3 g)

65 g de beurre mou

80 g de farine

3 œufs

**Pour la crème chantilly à l'orange :**

500 g de crème fraîche entière liquide

3 c. à soupe de sucre glace

Le zeste d'une orange

**Pour la garniture :**

180g de Nutella®



Avec cette délicieuse  
recette, il suffit de 15 g de  
Nutella® par personne  
pour se régaler !

## INSTRUCTIONS



- 1** | Commencez par préparer le craquelin : dans un saladier, mélangez tous les ingrédients du craquelin ensemble.



- 2** | Sur une feuille de papier sulfurisé, étalez le craquelin sur une épaisseur de 3 mm et placez-le au congélateur.



- 3** | Pendant ce temps, préparez la pâte à choux : portez à ébullition le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre.



**4**

Toujours sur le feu, ajoutez la farine tamisée et mélangez vigoureusement avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'une pellicule dorée se forme dans le fond de la casserole.



**5**

Laissez la pâte refroidir et incorporez les œufs un à un jusqu'à obtenir une pâte lisse.



**6**

Préchauffez le four à 210°C et positionnez une grille dans la partie basse.

Recouvrez une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. À l'aide d'une poche à douille, formez des dômes de 3 cm de diamètre.



**7**

Sortez le craquelin du congélateur.

Découpez la pâte congelée avec un emporte-pièce rond de 3 cm de diamètre pour obtenir des disques.



**8**

Placez les disques de craquelin congelés sur les choux.

Faites-les cuire pendant 15-18 minutes, jusqu'à obtenir une coloration dorée.



**9**

Pour préparer la crème chantilly à l'orange, fouettez la crème avec le sucre glace et le zeste d'orange.

Ensuite, coupez les choux en deux. Étalez 5 g de Nutella® sur la moitié inférieure.

Avec une poche à douille munie d'une douille cannelée, répartissez la crème chantilly à l'orange sur le Nutella® et recouvrez-la avec la moitié supérieure des choux. Décorez avec des zestes d'oranges.

**Et voilà !**