



Choux à la chantilly à l'orange et au Nutella®



Amuse-bouche raffiné

Une farandole de petits choux pâtisseries, garnis de Nutella® et de crème fouettée à l'orange: un amuse-bouche raffiné qui vous garantira une explosion de saveurs en bouche et impressionnera à coup sûr vos convives!





- 50 g de beurre
- 60 g de farine
- 75 g de lait frais entier
- ½ c. à café de sel (3 g)
- 65 g de beurre mou
- 3 œufs
- 500 g de crème fraîche entière liquide
- Le zeste d'une orange
- 180g Nutella®
- 60 g de cassonade
- Une pincée de sel
- 75 g d'eau
- ½ c. à café de sucre (3 g)
- 80 g de farine
- 3 c. à soupe de sucre glace



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



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





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



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.



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





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.



Sortez le craquelin du congélateur.

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

Placez les disques de craquelin congelés sur les choux.

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



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 le dessus des choux avec des zestes d'oranges.

