

RECETTE

# Croquembouche au Nutella®

Difficile

24 Portions

1 h 20 min



## INGRÉDIENTS

**POUR 24 personnes****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

120 g de Nutella®



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

# PRÉPARATION



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.



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.

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.



**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.  
Enfournez 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.



**5**

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



**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.

**Partagez la recette avec le hashtag  
#recettenutella**