

RECETTE

Le chou en bouchon Nutella® par Lucas de la « NUTELLA ACADEMY »

Moyen



INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes**Pâte à choux:**

40g de beurre

63g de lait

62g d'eau

3g de sel

3g de sucre

63g de farine

200g d'œufs environ

Chantilly vanille:

150g de crème liquide

½ gousse de vanille

8g de sucre glace

Crème pâtissière:

125g de lait

25g de jaune d'œufs

30g de sucre

13g de poudre à flan

15g de beurre

Une feuille de gélatine

50g de crème liquide pour crème fouettée

La gelée au cidre:

100g de cidre

10g d'agar

Craquelin:

50g de farine

10g de cacao

50g de beurre doux

60g de sucre

1g de fleur de sel

Insert Nutella®:

15g de Nutella® par chou



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

PRÉPARATION

1**Craquelin**

Tout mettre dans une cuve de batteur, mettre la feuille et faire tourner jusqu'à ce que la pâte devienne homogène.

Etaler finement entre deux feuilles de papier cuisson et mettre à la cellule. Lorsque c'est bien dur, détailler des ronds de la même taille que les choux.

Pâte à choux

Mettre le beurre, le lait, l'eau, le sucre et le sel dans une casserole et porter le tout à ébullition. Dès que c'est à ébullition, mettre le mélange dans un cul de poule et ajouter la farine. Faire battre le résultat avec la feuille une bonne minute avant d'incorporer les œufs petit à petit. Pocher sur une plaque, déposer un craquelin sur chaque chou, et enfourner 40 à 50min porte fermée.

2**Chantilly vanille**

Mettre tous les ingrédients dans une cuve de batteur et battre jusqu'à obtention d'une chantilly bien ferme.

Crème diplomate

Crème pâtissière :

Hydrater la feuille de gélatine dans de l'eau froide. Porter le lait et la moitié du sucre à ébullition pendant ce temps.

Ajouter le jaune et l'autre moitié du sucre. Blanchir, rajouter la poudre à flan et remélanger dès que le lait est à ébullition. Mettre 1/3 de crème dans notre appareil à crème et bien mélanger.

Mettre tout le contenu de l'appareil dans le lait et cuire le tout pendant deux minutes. Retirer du feu puis mettre le beurre et la gélatine. Mixer au mixeur plongeant. Mettre en cellule pour refroidir.

Monter la crème liquide dans un batteur sans trop monter non plus. Quand la crème pâtissière est froide, la lisser au fouet et incorporer la première moitié de la crème montée au fouet et la deuxième à la maryse.

3**La gelée au cidre**

Porter à ébullition le cidre, ajouter l'agar et remettre sur le feu tout en mélangeant pendant une minute. Retirer du feu et mettre en cellule jusqu'à refroidissement puis mixer au mixeur plongeant et garnir les petits choux.

Insert Nutella®

Creuser un trou au centre du chou et déposer 15g de Nutella® par chou.

Partagez la recette avec #recettenutella