

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Choux à la crème au mascarpone

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients :

Pâte à choux :

125 g de farine

60 g de beurre

12 cl d'eau

12 cl de lait

40 g de sucre

4 petits œufs

Une pincée de sel

La crème :

40 cl de crème fraîche liquide à 30% MG

3 cuillères à soupe de mascarpone

4 cuillères à soupe de sucre glace

Préparation :

Les choux : Préchauffez le four à 180°C.

Dans une casserole faites chauffer le l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en morceaux. Portez à ébullition. Retirez du feu et versez la farine en une seule fois et hors du feu mélangez vigoureusement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole.

Laissez reposer 5 minutes puis incorporez les œufs un à un, mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à complète absorption.

Dressez des choux de 4 cm de diamètre à l'aide d'une poche à douille lisse sur du papier sulfurisé.

Posez le croustillant congelé sur le chou. Enfournes 30 min sans ouvrir le four.

Pour la chantilly : Dans un saladier, montez la crème fraîche bien froide avec le mascarpone et le sucre glace au batteur en chantilly.

Montage : A l'aide d'un couteau à dents, coupez le haut des choux. Utilisez une poche à douille dentelée pour garnir les choux avec la crème en dessinant une rosace. Replacez le chapeau des choux et saupoudrez de sucre glace.

Mettez les choux au frigo jusqu'à la dégustation.

Servez frais.