

Choux chantilly et caramel



Dessert **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 30 mn

De beaux choux bien réussis grâce à Chantal du blog entrepersetchamps et à son astuce de la cuillère en bois.

Ingrédients

- pour 12 gros choux :
- 120 ml de lait
- 80 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 150 g de farine tamisée
- 4 oeufs
- pour la chantilly :
- 45 cl de crème fraîche liquide - à minimum 30 % de matière grasse et froide
- 100 ml de caramel liquide froid

Préparation

- 1 Commencez par la pâte à choux : Faites bouillir le lait, le beurre coupé en dés et le sel. Quand le beurre a totalement fondu, ajoutez en une seule fois hors du feu la farine. Mélangez bien, remettez sur feu doux pour faire sécher la pâte pendant 1 minute. Il suffit de la remuer dans tous les sens pour faire partir l'humidité.
- 2 Versez la pâte dans un saladier et ajoutez-y les oeufs un par un en mélangeant bien la préparation entre chaque.
- 3 Préchauffez le four à 200°C (th.7). Mettez la pâte à choux dans une poche à douille pour former des tas de choux sur une plaque du four recouverte de papier cuisson. Espacez-les suffisamment car les choux gonflent pendant la cuisson.
- 4 Enfournez pour environ 20 minutes en maintenant la porte de votre four ouverte avec le manche d'une cuillère en bois. N'ouvrez pas le four une fois la cuisson finie. J'ai laissé mes choux dans le four jusqu'au moment de les garnir.
- 5 Passez à la garniture : Versez votre crème liquide bien froide dans votre saladier, fouettez jusqu'à obtenir une crème onctueuse mais ne fouettez pas trop !
- 6 Pour ma part, j'arrête de fouetter quand elle commence à faire des "vagues" à la surface et qu'elle reste accrochée au fouet.
- 7 A partir de là, incorporez votre caramel liquide délicatement en remuant avec une Maryse ou une cuillère en bois. Versez dans une poche à douille et garnissez vos choux par le dessous. Réservez au frais 1 heure si possible.

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment agés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certiferme.com/blog/mespertesrecettesdecoksi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

