

CHOUQUETTES GARNIES

SAUCE AU CHOCOLAT



H. Minif
GABRIEL

CHOUQUETTES GARNIES

SAUCE AU CHOCOLAT



Une recette de Thomas Gabriel

POUR LA PÂTE À CHOUX **DLC J+3**

150 g de lait
150 g d'eau
18 g de sucre inverti
6 g de sel
130 g de beurre
180 g de farine type 45
250 g d'œuf
Sucre grain

Porter à ébullition le lait, l'eau le sel, le sucre et le beurre.
Ajouter la farine puis dessécher. Mettre à tourner avec la
feuille dans la cuve du batteur jusqu'à disparation de
fumées puis ajouter les œufs mixés petit à petit. Dresser
sur Silpat et recouvrir de sucre grain.
Enfourner 20 minutes à 180°C.

POUR LA SAUCE AUX CHOCOLATS **DLC J+3**

600 g de lait
150 g de sirop de glucose
500 g de chocolat noir Ouganda 70%
100 g de chocolat au lait Sierra Léone 40%

Chauffer le lait et le glucose, verser en 3 fois sur les chocolats.
Servir chaud en saucière.

POUR LA CRÈME VANILLÉE **DLC J+3**

700 g de crème
100 g de mascarpone
40 g de sucre glace
2 gousses de vanille de Madagascar

Fouetter tous les ingrédients ensemble jusqu'à texture
légère.