

Brochette de choux : chocolat, vanille, tonka



Préparation : 1 heure

Attente : 2 heures

Cuisson : 20 minutes

Pour 8 personnes :

Pour la pâte à choux :

- 100 g de beurre
- 15 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 150 g de farine
- 25 cl d'eau
- 1 pincée de sel
- 30 g de chocolat à 70% de cacao

Pour les craquelins nature et chocolat :

- 80 g de beurre pomade
- 100 g de cassonade
- 90 g de farine
- 1 pincée de sel de Guérande
- 10 g de cacao en poudre non sucré

Pour la garniture vanille et la garniture fève tonka :

- 25 cl de lait

- 40 g de sucre
- 40 g de Maizena
- 3 jaunes d'œufs
- 1 cuillerée à café d'extrait de vanille liquide avec grains
- 100 g de beurre
- 30 cl de crème entière liquide
- 1/4 de fève tonka

Pour la garniture au chocolat :

- 14 cl de crème entière liquide
- 90 g de chocolat noir à 70% de cacao
- 70 g de chocolat au lait
- 70 g de sucre
- 110 g de beurre

Pour la finition :

- sucre glace

1. Préparer la garniture au chocolat : faire chauffer la crème liquide sur feu moyen, ajouter les 70 g de chocolat noir et 70 g de chocolat au lait et bien remuer pour que les deux chocolats fondent. Ajouter le sucre et bien mélanger. Laisser refroidir le mélange une dizaine de minutes, puis ajouter le beurre pommade coupé en dés. Bien mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Verser dans un saladier, couvrir de papier film et placer au réfrigérateur pendant 2 heures.

2. Préparer la garniture à la vanille : dans une casserole, faire fondre le sucre dans le lait. Y ajouter la vanille liquide. Dans un saladier, bien mélanger les jaunes d'œufs avec la Maizena. Y incorporer le lait chaud sans cesser de battre au fouet. Remettre dans la casserole et faire chauffer sur feu moyen en remuant au fouet, jusqu'à ce que la préparation épaississe. Séparer la préparation en deux : dans une des deux moitiés, y incorporer la fève tonka râpée. Verser dans deux bols, couvrir de papier film au contact et placer au réfrigérateur pendant 1 heure.

3. Préparer les craquelins : mélanger la farine, la cassonade, le beurre pommade et le sel de Guérande. Former une boule. Séparer la boule en deux et incorporer le cacao en poudre à l'un des deux boules. Étaler les deux boules chacune entre deux feuilles de papier sulfurisé : l'épaisseur doit être environ de 2 mm. Réserver au réfrigérateur.

4. Préparer la pâte à chou : préchauffer le four à 180°C. Dans une casserole, mettre l'eau, le beurre coupé en morceaux, le sucre et le sel. Mettre sur feu moyen, porter à ébullition. Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois, et remuer vivement avec une cuillère de bois. Remettre sur le feu et cuire 5 à 6 minutes sans cesser de remuer : la pâte doit se détacher des parois de la casserole. Retirer du feu, laisser refroidir quelques minutes. Ajouter ensuite les œufs entiers un à un, en remuant bien entre chaque œuf pour qu'il soit bien intégré à la préparation. Séparer la préparation en deux, incorporer le chocolat fondu dans une des deux pâtes. Mettre les préparations chacune dans une poche à douille. Faire des petits tas sur une plaque anti-adhésive.

5. Découper les craquelins avec un petit emporte-pièce de la taille du chou formé sur la plaque. Disposer un rond de craquelin sur chaque chou : le craquelin nature sur les choux blancs, le craquelin au cacao sur les choux noirs. Cuire au four pendant environ 12 minutes. Laisser refroidir sur la tôle de cuisson.

6. Monter la crème entière liquide en chantilly. Incorporer la moitié de la crème battue dans la préparation à la vanille, l'autre moitié dans la préparation à la fève tonka, en remuant délicatement.

7. Mettre les préparations chacune dans une poche à douille. Procéder au montage des choux : réaliser en dessous du chou un petit trou, remplir avec les préparations : la crème mousseline à la vanille dans un chou au chocolat, la crème mousseline à la vanille et à la fève tonka dans un chou nature et la ganache au chocolat dans un chou au chocolat.

8. Saupoudrer les choux de sucre glace, piquer sur une pique à brochette en bois et servir bien frais.

