



PETITS CHOUX PARIS-BREST

Pour 6 personnes

Pâte à choux		Garniture	
50 g	Beurre	4 dl	crème entière
2,5 dl	D'eau	25 g	sucre de glace
125 g	farine tamisée	2 cs	expresso très fort ou 2 cc de Nescafé
3	oeufs entiers	150 g	chocolat noir
1 cs	Sucre		
1	pincée de sel		

Pâte à choux :

1. Mettre dans une casserole l'eau, le sucre, le sel, le beurre. Porter à ébullition, puis, hors du feu verser la farine en une fois dans la casserole en remuant vivement hors du feu pour éviter la formation de grumeaux.
2. Remettre à feu très doux en continuant de tourner pour obtenir une pâte légèrement desséchée, jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole
3. Retirer du feu, laisser un peu refroidir et ajouter les oeufs **l'un après l'autre** en travaillant toujours la pâte. Chaque oeuf doit être bien absorbé par la pâte avant d'ajouter le suivant
4. Cette pâte s'utilise une fois qu'elle est complètement froide.

Garniture :

1. Fouetter la crème entière, ajouter le sucre de glace et l'expresso
2. Remplir les petits choux au moyen d'une douille de pâtissier.
3. Disposer 3 petits choux sur une assiette.
4. Faire fondre le chocolat avec un peu d'eau. En verser une à deux cs très chaude sur les choux, tamiser un peu de sucre de glace au bord de l'assiette et servir

Mai 2003 - Michel Pahud, Eric Wuthrich, Henri Guggenbuhl