



## Paris Strasbourg au chocolat

Recette pour 4 personnes. Préparation : 15 minutes. Cuisson : 35 minutes.

### Ingrédients

Lait entier bio : 30 cl (= 300 g)  
Vanille pure en poudre (non sucrée) : 1 c. à moka  
Sucre en poudre : 90 g  
Jaunes d'œufs : 3  
Maïzena® : 30 g  
Cacao amer en poudre : 25 g

Lait entier bio : 125 g (= 12,5 cl)  
Eau : 125 g  
Beurre : 125 g  
Sucre en poudre : 2 c.à.s.  
Sel : 2 pincées  
Farine : 80 g  
Maïzena® : 45 g  
Cacao amer en poudre : 10 g  
Oeufs : 4  
Grué de cacao : 20 g  
Amandes et noisettes concassées : 20 g

### Matériel

une balance ménagère  
une casserole  
un fouet  
une jatte  
une spatule



### Réalisation > la crème pâtissière au chocolat

1. Porter à ébullition le lait avec la vanille et 50 g de sucre en poudre.
2. Pendant ce temps, faire mousser dans un bol les jaunes d'œufs avec le reste de sucre en poudre (40 g) afin que le tout blanchisse. Puis ajouter la Maïzena.  
*- les habitués auront remarqué la présence de la proportion de 3 jaunes d'œufs, me permettant de réserver 3 blancs en vue d'une énième fournée de macarons ! -*
3. Verser progressivement le lait bouillant sur les jaunes sans cesser de tourner au fouet. Remettre le tout dans la casserole et faire bouillir quelques minutes en tournant toujours.  
*- la crème pâtissière va prendre à cet instant en cuisant et épaississant -*
4. Hors du feu, aromatiser la crème pâtissière avec le cacao en poudre. Bien lisser le tout.
5. Laisser refroidir.

### Réalisation > la crème pâtissière au chocolat

6. Verser le lait, l'eau, le beurre mou, le sucre et le sel dans une casserole. Porter à ébullition.
7. Hors du feu, ajouter la farine en une fois, et mélanger aussitôt à la spatule, en évitant les grumeaux.

- 8.** Remettre la casserole sur feu doux et faire cuire la pâte pendant 1 minute.  
*- elle doit se dessécher et se décoller des bords en formant une boule compacte -*
- 9.** Hors du feu, après avoir laissé tiédir la pâte, ajouter les œufs un à un en mélangeant bien la pâte entre chaque ajout. Elle est prête si elle forme bien un ruban en tombant de la spatule et est homogène.  
*- il faut utiliser cette pâte aussitôt, surtout ne pas attendre une quelconque levée -*
- 10.** Déposer du papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie. Préchauffer le four à 190°C.
- 11.** Placer la pâte à chou dans une poche à douille large et unie. Former un cercle de 20 cm de diamètre ou quatre cercles individuels de 8 cm environ sur le papier sulfurisé.

## Cuisson

- 12.** Parsemer le dessus des chouquettes de grains d'amandes et noisettes et de grués de cacao et enfourner pour 30 minutes.
- 13.** A la sortie du four, saupoudrer aussitôt le gâteau de cacao amer en poudre. Laisser tiédir puis le couper en deux dans l'épaisseur. Remplir une autre poche à douille de la crème pâtissière au chocolat et en garnir chaque couronne de pâte à chou. Puis : dégustation !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)