



Tiramichoux au St Môret® Réduit en Sel
Une recette de Cyril Haberland, chef de L'Atelier à Périgueux

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 20 choux

Ingrédients

Pour la Pâte à choux

- 12,5 cl de lait
- 12,5 cl d'eau
- 4 g de sel
- 5 g de sucre
- 140 g de farine
- 250 g d'œufs entiers

Pour la Crème au St Môret®

- 2 barquettes de St Môret® Réduit en sel 150g
- 250 g de mascarpone
- 60 g de sucre
- Quelques gouttes d'extrait de café

Pour la finition

- 1 saupoudreuse de cacao

Pâte à choux

1. Réalisez la pâte à choux en portant à ébullition le lait, l'eau, le sel et le sucre.
2. Ajoutez la farine et desséchez la pâte 1 à 2 min sur un feu vif (la pâte doit se décoller de la paroi).

3. Transvasez la pâte dans un autre récipient et ajoutez les œufs un à un en fouettant.
4. Mettez la pâte dans une poche munie d'une douille lisse et réalisez les choux.
5. Mettez à cuire les choux dans un four à 180°C pendant 25 min, ils doivent être bien cuits.
6. Une fois les choux refroidis, coupez-les en deux.

Crème au St Môret®

1. Fouettez énergiquement le St Môret®, le mascarpone, le sucre et ajoutez quelques gouttes de café puis mettez la crème dans une poche munie d'une douille et garnissez les choux de cette préparation.

Finition

2. Avant de servir, saupoudrez de cacao en poudre.

Astuce

Vous pouvez directement commander vos choux auprès de votre boulanger