



Choux ganache à la Nocciolata sans lait

Pour une vingtaine de choux

Ingrédients

- 165 g d'eau
- 165 g de lait
- 130 g de beurre
- 3 g de sel
- 10 g de sucre
- 200 g de farine
- 330 g d'œufs

Pour le craquelin

- 70 g de beurre
- 70 g de farine
- 70 g de sucre roux

Pour la ganache

- 250 g de crème liquide
- 150 g de chocolat noir 68 %
- 180 g de Nocciolata sans lait
- 60 g de beurre

Pour le glaçage

- 120 g de crème liquide
- 50 g de chocolat noir
- 100 g de Nocciolata sans lait
- 30 g de beurre

Le craquelin

1. Mélangez l'ensemble des éléments puis abaissez à 2 mm entre deux feuilles de papier sulfurisé.
2. Placez pour 30 min au congélateur.

Les choux

1. Dans une casserole, portez l'eau, le lait, le beurre, le sucre et le sel à ébullition. Versez la farine en une fois dans le liquide bouillant et mélangez énergiquement pour homogénéiser la pâte.
2. Faites dessécher quelques 1 min sur feu moyen – jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords Ajoutez les œufs battus petit à petit.
3. Placez la pâte à chou en poche et dressez des choux de 3 cm de diamètre sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
4. Détaillez des disques de 5 cm de craquelin et placez un disque sur chaque chou.
5. Enfourez pour environ 35 minutes de cuisson dans un four préchauffé à 170°C.

La ganache

1. Dans une casserole, portez la crème à ébullition, versez-la sur le chocolat et la Nocciolata, patientez 2 minutes puis mélangez à l'aide d'un fouet.
2. Lorsque la ganache est à 35°C, incorporez le beurre et réservez à température ambiante.

Le glaçage

1. Portez la crème à ébullition, versez-la sur le chocolat et la Nocciolata sans lait, attendez deux minutes puis mixez pour homogénéiser.
2. Laissez tiédir et incorporez le beurre en parcelles en mixant.

Dressage

1. Une fois les choux refroidis, garnissez-les avec la ganache à l'aide d'une poche équipée d'une douille n°8 puis plongez les dans le glaçage.
2. Laissez prendre le glaçage quelques instants et dégustez le plus frais possible.

Cette recette se prépare avec de la Nocciolata sans lait Rigoni Di Asagio, disponible en GMS. Avec son goût intense où le lait est remplacé par davantage de noisettes et de cacao, cette pâte à tartiner convient aux personnes intolérantes au lactose et végétariens.

© Rigoni Di Asagio

<https://www.rigonidiasiago.fr/>