



Œufs pralinés et choux au chocolat, vanille, framboise

Niveau de difficulté : difficile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour un dizaine de choux

Ingrédients

Pour la pâte à choux

- 3 cl d'eau
- 30 g de beurre
- 45 g de farine
- 15 g de cacao non sucré
- 2 œufs Mas d'Auge
- Grains de sucre

Pour la ganache au chocolat blanc et à la vanille

(à préparer deux à trois heures avant)

- 12 cl de crème liquide entière à 30% matières grasses
- 100 g de chocolat blanc
- 1 gousse de vanille

Pour le montage

- Une dizaine de framboises
- Œufs au praliné

- Colorant or alimentaire en poudre

La pâte à choux

1. Faire chauffer l'eau avec le beurre et le cacao non sucré.
2. Dès les premières ébullitions, retirer du feu et ajouter la farine puis mélanger.
3. Remettre sur le feu et remuer jusqu'à ce que la pâte se détache des parois.
4. Laisser refroidir 5 minutes dans un autre récipient.
5. Incorporer les œufs un à un en fouettant vivement la pâte.
6. Remplir une poche à douille munie d'une douille lisse avec la préparation.
7. Pocher les choux sur une feuille de papier cuisson et les parsemer de grains de sucre.
8. Enfourner à 180°C pendant 25 minutes (ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson).
9. Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir les choux dans le four avec la porte entre ouverte.

La ganache

1. Couper le chocolat en morceaux.
2. Ouvrir la gousse de vanille et récupérer les grains.
3. Ajouter ces derniers à la crème liquide puis faire chauffer sur feu doux.
4. Verser en deux fois la crème chaude sur le chocolat blanc. Bien mélanger.
5. Laisser refroidir puis filmer au contact. Entreposer la crème au réfrigérateur pendant 2h minimum.

Le montage

1. Découper le haut des choux de façon horizontale. Détailler un trou au centre et y déposer une framboise.
2. Monter la crème chocolat blanc/vanille en ganache. Remplir une poche à douille munie d'une douille cannelée et pocher la ganache sur le dessus du chou en formant un cercle.
3. Mettre un peu de colorant en poudre dans un fond d'eau. A l'aide d'un pinceau, décorer les œufs au praliné. Pour terminer, déposer ces derniers sur la ganache.

Cette recette se réalise avec des [œufs Mas d'Auge](#), issus de poules élevées en plein air et nourries aux céréales françaises sans OGM.