



Chouquettes à la vanille et au Nutella
Une recette de Grégory Cohen, chef ambassadeur Nutella

Niveau de difficulté : moyen

Recette pour environ 24 chouquettes

Ingrédients

Pour la pâte à choux

- 75 g de lait entier
- 75 g d'eau
- 65 g de beurre doux
- 1 g de sel
- 2 g de sucre semoule
- 90 g de farine
- 3 œufs
- Sucre en grains

Pour la crème anglaise

- 200 g de lait entier
- 5 jaunes d'œufs
- 30 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 4 g de gélatine
- 200 g de crème entière
- 70 g de mascarpone
- 60 g de Nutella

La pâte à choux

1. Verser l'eau et le lait, le beurre en morceaux, le sel et le sucre dans une casserole. Porter à ébullition.
2. Couper le feu et ajouter la farine en une fois.
3. Mélanger énergiquement et dessécher sur le feu pendant 2 minutes.
4. Dans un saladier, ajouter petit à petit les œufs battus. Il faut obtenir une pâte lisse.
5. Mettre en poche avec une douille unie d'environ 14mm. Pocher des boules de 3 cm de diamètre.
6. Graisser ou dorer avec un œuf battu. Parsemer un peu de sucre en grain. Enfournier à 170° pendant 35 minutes.
7. Défourner et laisser refroidir.

La crème anglaise

1. Hydrater la gélatine dans de l'eau bien froide.
2. Chauffer le lait avec la vanille grattée.
3. Blanchir les jaunes avec le sucre.
4. Verser le lait bouillant sur la préparation et mélanger au fouet. Remettre sur le feu et cuire à 85° (consistance de nappage). Le mélange ne doit surtout pas bouillir.
5. Ajouter la gélatine essorée. Refroidir minimum 1 heure.
6. Monter la crème et le mascarpone comme une chantilly.
7. Mélanger avec la crème anglaise fouettée.
8. Creuser un trou sous les chouquettes. Mettre la crème.
9. Mettre au frais 30 min.
10. Décorer avec le Nutella.