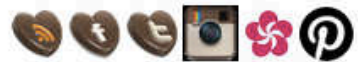


Chroniques d'une Chocoladdict

[Accueil](#) [Gourmandises](#) [Adresses gourmandes](#) [Voyages, voyages](#) [Des envies de...](#) [Chérubinages](#) [On en parle](#)

Chouquettes aux éclats de pralines

par CHOCOLADDICT le 9 AVRIL 2014 dans [PÂTISSERIE ET CHOCOLAT](#)

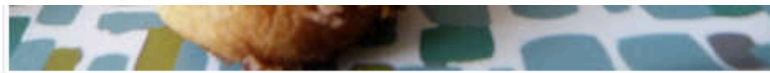


Accro au chocolat, dingue de pâtisserie, la tête dans les voyages, lyonnaise d'adoption, maman de deux enfants, je suis un peu tout ça à la fois. Rédactrice web et community manager free lance, vous pouvez me contacter à chocoladdict69@gmail.com

RENDEZ-VOUS



 Chroniques D'une
Chocoladdict
[f](#) J'aime



Ces temps-ci le chou a le vent en poupe. Christophe Michalak et Alain Ducasse ont ouvert un kiosque à choux, Philippe Contecini propose des choux éphémères pendant quelques samedis d'Avril, le chou au caramel au beurre salé des gâteaux Thourmieux est instagrammé à tour de bras sans parler des boutiques spéciales choux comme Popelin ou la maison du chou (je ne parle que d'adresses parisiennes, à Lyon je ne connais pas d'endroit spécialisé mais il y a sûrement d'autres adresses en Province). Bref tout ça pour vous dire que j'étais un peu obsédée par les choux et par les mille possibilités à envisager à partir de la même base. Malheureusement mes derniers essais de pâte à chou s'étaient soldés par des échecs cuisants. J'ai laissé passer du temps et c'est en me demandant récemment quel usage j'allais faire d'un paquet d'éclats de pralines de la gamme **Mazat cuisine** que j'ai pensé à nouveau chou et plus précisément **chouquettes aux éclats de pralines**.

J'ai suivi la recette de chouquettes présente dans le livre *Desserts des Jours heureux* de Guillemette et pour la technique les conseils de Christophe Michalak.

Ingrédients pour une trentaine de chouquettes

12.5 cl d'eau
15.5 cl de lait
75g de beurre
50g de sucre
150g de farine
4 oeufs de taille moyenne (si un des oeufs est plus gros il ne faudra peut-être tout incorporer)
quelques poignets d'éclats de pralines **Mazat**

Et maintenant qu'est ce qu'on fait ?

Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le lait, le beurre et le sucre. Quand le mélange est bouillant, ajoutez en une seule fois la farine tamisée hors du feu. Mélangez vivement avec une cuillère à bois pour assécher la pâte, de manière à former une boule qui se détache des parois de votre casserole. Mettez cette boule de pâte dans un saladier et incorporez un par un les oeufs (battus au préalable en omelette) en mélangeant vivement à chaque fois.

A l'aide d'une poche à douille, dressez vos choux sur une plaque recouverte de papier de cuisson en veillant à bien les espacer et à ne pas les faire trop petits. Saupoudrez sur vos choux des éclats de praline avant de mettre dans un four préchauffé à 200° (th6-7). Laissez vos chouquettes cuire environ 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Laissez les encore dans le four éteint, porte fermée, pendant 5 à 10 minutes pour assurer leur tenue.

Les petits trucs pour réussir pâte à chou et chouquettes

Fort de plusieurs ratages magistraux en pâte à chou, je vous donne quelques trucs (donnés en partie par Christophe Michalak dans une vidéo de l'émission *Le Gâteau de mes rêves*). Je ne sais pas s'ils sont primordiaux mais ils m'ont permis ce coup ci d'avoir des choux dodus, dorés, gonflés et avec la bonne consistance sous la dent.

★ Incorporer vos oeufs à température ambiante et pas sortis du frigo et trop froids



BECS SUCRÉS
à LYON

BECS SUCRÉS
IN THE WORLD

BEST OF
DESSERTS

CITY GUIDE

BLOG SÉLECTIONNÉ PAR

★ Battez vos oeufs en omelette avant d'incorporer l'équivalent d'un oeuf puis mélangez vigoureusement avant d'incorporer le suivant

★ Si la pâte semble de bonne consistance (assez épaisse) et qu'il reste un œuf, laissez le de côté. Une pâte trop liquide ne peut pas se rattraper. Au contraire, il est possible de corriger une pâte un peu trop épaisse avec un peu de lait (pas froid).

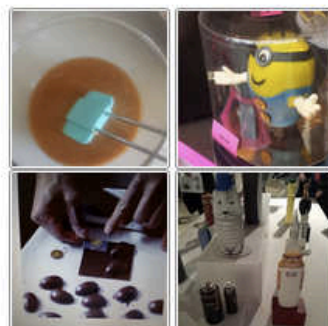
★ Pour savoir si votre pâte à chou est prête et à la consistance souhaitée, vous pouvez dessiner un sillon avec votre doigt au milieu de la pâte qui est censé se refermer tout seul (et disparaître...cela dit sur ma pâte le test n'était pas particulièrement concluant et pourtant j'ai eu des chouquettes top)

★ Espacez bien vos choux sur la plaque (au moins 5 cm, si ce n'est plus) pour leur laisser la place de gonfler

★ Une fois la cuisson finie, éteignez votre four et laissez vos chouquettes dans le four porte fermée pendant encore 5 à 10 minutes. Cela permet aux chouquettes de ne pas se ramollir et de garder leur gonflant.



INSTAGRAM



MY PINTEREST



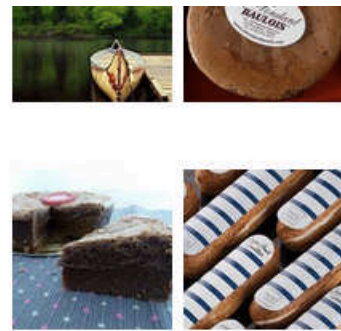


Verdict ? J'étais contente de l'aspect esthétique de mes chouquettes malgré le fait que je manque de technique pour faire des choux de la même taille à la poche à douille. Le côté craquant des éclats de pralines est très agréable avec la pâte à chou ... allez la prochaine fois je passe à la vitesse supérieure avec craquelin et crème pâtissière :)

♥ J'aime cet article



Vous aimerez aussi :



Pinterest

RUBRIQUES

- [C'est un beau roman](#)
- [Double jeu](#)
- [Inclassable](#)
- [La belle est arrivée](#)
- [La dernière séance](#)
- [Lyon, presque t'le](#)
- [Parler d'ma vie](#)
- [Pâtisserie et chocolat](#)
- [Saga playmobil](#)
- [Si maman si](#)
- [Voyages, voyages](#)

Rechercher...

Recherche

PARTENAIRE