

Choux à la ganache montée

Pâte à choux

125g	lait
125g	eau
1 pincée	sel et sucre
100g	beurre
150g	farine
250g	œufs tempérés (environ)

Amener à ébullition le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre.
Ajouter la farine, bien mélanger et dessécher (environ 2 minutes).
Ajouter les œufs graduellement jusqu'à la bonne texture. Dresser les choux sur une plaque chemisée de papier parchemin.
Appliquer une dorure de jaune d'œufs et de lait.
Cuisson : ventilé 350°F, conventionnel 425°F 10-15 minutes, finir à 325°F. Cuisson total environ 30 minutes.

Ganache montée chocolat au lait

150g	crème
10g	miel
10g	sirop de maïs
285g	chocolat au lait
475g	crème

Bouillir la crème, le miel et le sirop de maïs. Verser sur le chocolat.
Mixer et ajouter le reste de la crème. Laisser la crème refroidir 12 minimum au frigo. Monter (doit rester souple).
Attention : très rapide à monter!
Garnir les choux à l'aide d'une poche à pâtisserie.