



# Le chou'ramisu



Recette en 4 temps :  
la mousse, la pâte à choux, le craquelin et l'assemblage



10



24 h



Difficile

## 1. LA MOUSSE (à préparer la veille)

### Ingrédients



300g de mascarpone



90g de sucre



6g de gélatine (3 feuilles)



5 jaunes d'œufs



30cl de crème liquide



1 cuillère à soupe  
d'Amaretto

### Préparation

Étape 1 :

Monter au fouet comme une meringue les jaunes d'œufs et le sucre.

Étape 2 :

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

Étape 3 :

Monter la crème liquide au batteur.

Étape 4 :

Chauffer la gélatine avec un peu d'eau et fondre le tout.

Étape 5 :

Mélanger tous les éléments et réserver une journée (24h) au frais.

*Conseil du Chef : utiliser les blancs pour faire des meringues*

*C'est chou'per*

**Vous satisfaire chaque jour**



# Le chou'ramisu



Recette en 4 temps :

la mousse, la pâte à choux, le craquelin et l'assemblage



10



20 mins



Difficile

## 2. LA PÂTE À CHOUX

### Ingrédients



90g de beurre



5g de sucre



4g de sel



115g de farine



2 œufs



10cl d'eau



10cl de lait

### Préparation

#### Étape 1 :

Mettre à bouillir : l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre en morceaux.

#### Étape 2 :

Une fois le liquide bouilli, ajouter la farine puis remuer à l'aide d'une spatule en bois.

#### Étape 3 :

Former une boule et dessécher la pâte en continuant à remuer avec la spatule à feu doux.

#### Étape 4 :

Casser les œufs et les battre comme pour une omelette.

#### Étape 5 :

Ajouter les œufs petit à petit afin de faciliter leur incorporation.

*Conseil du Chef : la texture de la pâte à choux doit être lisse*

*C'est chou'per*

**Vous satisfaire chaque jour**



# Le chou'ramisu



Recette en 4 temps :  
la mousse, la pâte à choux, le craquelin et l'assemblage



10



20 mins



Difficile

## 3. LE CRAQUELIN

### Ingrédients



50g de beurre



60g de cassonade



60g de farine



2 feuilles de papier sulfurisé de 2 mm

### Préparation

Étape 1 :

Mettre le beurre à fondre au micro-ondes.

Étape 2 :

Mélanger la farine et la cassonade.

Étape 3 :

Ajouter le beurre fondu.

Étape 4 :

Mélanger et étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé de 2mm d'épaisseur.

Étape 5 :

Mettre au congélateur jusqu'à ce que le beurre devienne dur.

*Conseil du Chef : mixer des grains de café purs à la cassonade pour renforcer le goût*

*C'est chou'per*

**Vous satisfaire chaque jour**



# Le chou'ramisu



Recette en 4 temps :  
la mousse, la pâte à choux, le craquelin et l'assemblage



10



40 mins



Difficile

## 4. L'ASSEMBLAGE

### Ingrédients



La pâte à choux



Le craquelin



La mousse

### Préparation

Étape 1 :

Former les choux avec une poche à douille large sur une plaque munie d'un papier sulfurisé.

Étape 2 :

Tailler les craquelins un peu plus large que les choux.

Étape 3 :

Préchauffer le four à 155°C.

Étape 4 :

Disposer les craquelins sur les choux.

Étape 5 :

Enfourner pendant 25 mins.

Étape 6 :

Sortir du four et disposer les choux sur une grille pour un refroidissement plus rapide.

Étape 7 :

Garnir les choux avec la mousse à l'aide d'une douille et déguster !

*Conseil du Chef : manger les choux avec des yeux d'enfants*

*C'est chou'per*

**Vous satisfaire chaque jour**