

## Choux croustillants à la crème de truffe



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.185	Farine de blé Bio T65 en sac 1 KG SOUFFLET	0089396
0.03	Cassonade en boîte 1KG Blonvilliers	0220898
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
0.01	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
0.015	Diamant de sel du cachemire à la truffe en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	~
0.02	Carpaccio de truffe en bocal 100 g PLANTIN	0185650
0.05	Pâte de truffes d'été 73% en bocal 120 g PLANTIN	0190569
0.125	Lait entier	~
0.135	Beurre doux	~
0.5	Crème Liquide 35%	~
0.25	Mascarpone	~
3 PCE	Oeufs entiers	~

### Étapes de préparation

- 1 La veille, tiédir 500g de crème liquide avec 50g de pâte de truffe et 250g de mascarpone. Mixer l'ensemble, assaisonné de sel et de poivre puis réserver au frais.
- 2 Confectionner le craquelin en mélangeant 60g de farine, 30g de sucre cassonade, 15g de diamant de sel rose à la truffe et 50g de beurre pomade, puis étaler finement la pâte entre deux feuilles de papier cuisson, à l'aide d'un rouleau.

- 2 Réserver au congélateur.
- 3 Réaliser la pâte à choux en portant à ébullition 125g d'eau, 125g de lait, 85g de beurre, 2 pincées de sucre et de sel.
- 4 Ajouter 125g de farine et dessécher la pâte à feu doux.
- 5 Terminer hors du feu dans la cuve d'un batteur en incorporant 3 œufs progressivement pour obtenir une pâte homogène.
- 6 A l'aide d'une poche à douille lisse, dresser les choux de 2cm de diamètre, sur une plaque à pâtisserie, sur une feuille de papier cuisson. Poser un rond de craquelin sur chaque chou. Cuire 30 minutes au four à 170°C.
- 7 Monter la crème infusée à la truffe dans une cuve de batteur bien froide.
- 8 Ouvrir et garnir chaque chou de crème fouettée à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée.
- 9 Terminer les choux d'une pointe de crème et quelques copeaux de lamelles de truffe. Servir frais.