



Choux Chantilly / Poires

Pour la pâte à choux :	
Eau	125 gr
Lait	125 gr
Sel	3 gr
Beurre	125 gr
Farine	150 gr
Œufs	4 + 1 pour la dorure
Pour la chantilly :	
Crème liquide	25 cl
Cassonade	25 gr
Poires au sirop	1 petite boîte

- Mettre l'eau, le lait, le sel et le beurre à bouillir. Hors du feu verser la farine et remuer puis remettre sur le feu afin de dessécher la pâte.
- Stopper le feu et ajouter les œufs 1 à 1. Remuer énergiquement.
- Mettre dans une poche à douille et dresser les choux. Les dorer et les mettre à cuire à 180°C 25 à 30 minutes. Laisser refroidir.

- Mélanger la crème avec la cassonade puis fouetter jusqu'à obtenir une chantilly.
- Égoutter les poires et les découper en petits dés.
- Couper les choux froids en 2. Dresser à l'aide d'une douille cannelée une rosace de chantilly en laissant un trou au milieu et déposer dans le trou les morceaux de poires. (voir la photo)
- Refermer les choux et mettre au frais.

Bonne dégustation