

Choux mousse

Ingrédients :

Pâte à choux :

150g de farine de blé ou riz
4 à 5 oeufs
30g de sucre de canne complet
100g de margarine végétale
125ml d'eau + 125ml de lait végétal
1 pincée de sel
1 jaune d'oeuf pour dorer



Mousse chocolat :

1 tablette de chocolat noir dessert
4 à 5 oeufs

Réalisation :

Pâte à choux :

Dans une casserole, faites fondre la margarine avec l'eau, le lait, le sel et le sucre. Amener à ébullition.

Hors du feu ajouter la farine d'un coup tout en remuant, remettre sur le feu pour assécher légèrement la pâte. Laissez refroidir quelques minutes, et ajoutez les oeufs un à un, bien mélanger.

Dressage des choux :

préchauffez le four à 200°.

Mettre dans une poche à douille et faire des chouquettes ou des éclairs. Dorez à l'oeufs et enfournez 25 à 30mn.

Mousse au chocolat :

Faites fondre doucement le chocolat. Laissez refroidir.

Montez les blancs en neige.

Mélangez les jaunes d'oeufs avec le chocolat puis ajoutez délicatement les blancs.

Garnir les choux et les placer au réfrigérateur.