



PIECE MONTÉE MINI CHOUX CHANTILLY VANILLE

By TIFFANYMAGINE

PÂTE À CHOUX

- 100g de beurre
- 125g de farine
- 3 ou 4 œufs
- 125ml d'eau
- 1 cc de sucre
- 1 pincée de sel

CRAQUELIN

- 50g de beurre mou
- 60g de cassonade
- 60g de farine

CARAMEL

- Du sucre en poudre

CHANTILLY VANILLE

- 20cl de crème
entière liquide
- 4/5 cc de sucre glace
- 60g de mascarpone
- 15g de sucre vanillé
- 15g de sucre en poudre
- 2 cc vanille liquide

Côté préparation, c'est parti :

1. Préchauffez votre four à 160°C, mettez fouet et bol au frais pour la chantilly.
2. Pour les **choux**, dans une casserole, ajoutez l'eau, le sucre, le sel et le beurre en morceaux. A feu moyen faites fondre le beurre puis portez à EBULLITION.
3. Hors du feu, jetez la farine et mélangez. Puis remettez sur le feu pour dessécher la pâte en mélangeant pour former une boule.
4. Hors du feu, ajoutez les œufs un à un, si la pâte vous semble trop liquide pour former des boules à la cuillère, n'ajoutez pas le dernier œuf.
5. Préparez le craquelin en mélangeant tous les ingrédients, étalez entre deux feuilles de papier sulfurisé et découpez des cercles (avec un bouchon !).
6. Dressez vos choux plus petits que votre **craquelin**, déposez les cercles découpés et enfournez pour environ 20mn à 160°C.
7. Versez la crème bien froide et battez au fouet pour monter la **chantilly**. Puis ajoutez en pluie le sucre glace. Détendez le mascarpone avec les sucres puis incorporez la vanille et ajoutez le tout à la chantilly.
8. Une fois refroidis, garnissez les choux avec la chantilly et collez les avec le caramel pour former une jolie pièce montée.