



Chou choco étoilé

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

8 portions

30 minutes

☆☆☆



LES INGRÉDIENTS

Pour la crème pâtissière au chocolat :

- 1L de lait
- 100g de sucre
- 140g de farine
- 6 jaunes d'œufs
- 100g de chocolat Saint Domingue

Pour le crémeux au chocolat :

- 250g de lait
- 250g de crème liquide
- 80g de sucre
- 70g de jaunes d'œufs
- 300g de chocolat

LA RECETTE

Crème pâtissière au chocolat :

- Faire bouillir le lait
- Mélanger le sucre et la farine
- Ajouter les jaunes d'œufs et faire blanchir
- Délayer en remuant avec le lait et cuire jusqu'à ébullition
- Ajouter le chocolat et mélanger le tout

Crémeux chocolat :

- Mélanger les jaunes, le sucre
- Cuire avec le lait et la crème façon crème Anglaise
- Verser le chocolat et mélanger
- Réserver au réfrigérateur

Fondant chocolat :

- Faire chauffer le fondant blanc
- Ajouter le chocolat fondu
- Mélanger

LE MONTAGE

- Couper le chou en deux
- Pocher le chou de crème pâtissière puis ajouter 20g de crémeux au chocolat au milieu de la crème
- Finir le chou avec une rosace de crème pâtissière
- Déposer le chapeau du chou déjà glacé sur la crème

Petit +

- Vous pouvez utiliser de la poudre d'or ou d'argent pour saupoudrer vos étoiles
 - Possibilité d'utiliser des étoiles en chocolat blanc ou d'autres formes
-