

Gâteau-nid chou comme tout

Pour 6-8 personnes • Préparation : 40 min • Cuisson : 20 min

Pâte à chou : 20 cl d'eau • 60 g de beurre + un peu pour la plaque • 2 c. à café de sucre en poudre • 1 pincée de sel • 150 g de farine • 4 œufs

Crème au chocolat : 200 g de chocolat • 1/4 de l de lait entier • 1/2 gousse de vanille
• 2 jaunes d'œufs • 50 g de sucre en poudre • 50 g de farine • 10 cl de crème liquide
• 1 c. à café de sucre glace

Décor : petits œufs de Pâques

● **Pâte à chou** : verser l'eau dans une casserole avec le sel, le beurre et le sucre. Porter à frémissement. Hors du feu, incorporer la farine et battre vigoureusement avec une spatule. Remettre sur feu doux. Continuer à battre jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole et se mette en boule. Hors du feu, incorporer les œufs un à un.

● Préchauffer le four (th. 6 - 180°C). Beurrer la plaque du four. Mettre la pâte à chou dans une poche à douille, puis former une couronne sur la plaque en faisant plusieurs tours. Enfourner et laisser cuire 20 min. Laisser tiédir 10 min dans le four éteint, puis sortir la couronne et la laisser refroidir.

● **Crème au chocolat** : râper le chocolat. Porter le lait à frémissement dans une casserole avec la 1/2 gousse de vanille. Retirer du feu, puis mettre le chocolat dans le lait et le laisser fondre. Travailler dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'au blanchiment. Incorporer la farine.

● Retirer la vanille du lait et délayer. Verser le lait dans la préparation précédente en délayant. Reverser dans la casserole et laisser cuire sans cesser de mélanger à la spatule jusqu'à consistance nappante. Verser la crème au chocolat dans un saladier et laisser refroidir.

● Fouetter la crème liquide en chantilly en lui incorporant le sucre glace, puis l'ajouter à la crème au chocolat. Réserver au frais. Couper une calotte dans l'épaisseur de la couronne. Garnir la moitié inférieure avec la crème au chocolat et recouvrir avec la calotte. Garnir le centre de petits œufs.

Privilégiez la
préparation pour pâte
à chou sur d'autres
feuilles. En particulier)
(lait + eau)