Choux Tagada

Ingredients
Craquelin
70g de beurre mou
85g de sucre
100g de farine
du colorant rouge
Pâte à choux
160g d'eau
3 oeufs
70g de beurre
2cuillères à café de sucre
120g de farine
Ganache tagada
200g de chocolat blanc
280g de crème liquide entière
250g de fraises tagada

Craquelin

Mélanger ensemble le beurre mou, le colorant et le sucre.

Incorporer la farine

Une fois la pâte bien homogène, étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 2mm environ

Mettre au frais 1h et emporte-pièce à la taille des choux.

Pâte à choux

Faire bouillir ensemble le beurre, l'eau et le sucre.

Hors du feu verser en 1 fois la farine, mélanger rapidement pour obtenir une pâte homogène.

Remettre à chauffer à feu doux, mélanger pour faire dessécher la pâte et arrêter lorsque celle-ci se décolle du fond de la casserole.

Laisser un peu refroidir.

Ajouter les oeufs 1 à 1 en les incorporant bien à la pâte à l'aide d'un robot ou à la spatule.

Quand la pâte est homogène, verser dans une poche à douille, former vos choux et ajouter dessus vos cercles de craquelins.

Préchauffer le four à 200°C.

Enfourner 20 minutes (tout dépend de la taille de vos choux)

Une fois cuit laisser refroidir sur une grille

Ganache tagada

Faire chauffer la crème avec les fraises tagada jusqu'à ce que le sucre rouge des fraises soit dissout

NE PAS FAIRE FONDRE LES FRAISES ENTIEREMENT

A l'aide d'un écumoire enlever les fraises

Verser la crème chaude sur le chocolat en morceaux en 3 fois et bien mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène et bien

lisse

Mettre au frais toute une nuit

Le lendemain monter la ganache au batteur ou autre, de façon bien ferme.

Mettre dans une poche à douille et garnir vos choux.