



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

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

Incorporer la farine

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

Mettre au frais 1h et emporte-picer 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, mlanger rapidement pour obtenir une pte homogène.

Remettre chauffer feu doux, mlanger pour faire desscher la pte 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 la pte l'aide d'un robot ou la spatule.

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

Préchauffer le four 200C.

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 couteau enlever les fraises

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

Mettre au frais toute une nuit

Le lendemain monter l'agache au batteur ou autre, de façon bien ferme.

Mettre dans une poche douille et garnir vos choux.
