



## Choux aux 3 chocolats

### Ingredients

#### Craquelin

70g de beurre mou

100g de farine

85g de sucre

#### pâte à choux

160g d'eau

70g de beurre

120g de farine

3 oeufs

2 cuillères à café de sucre

#### Ganache montée chocolat noir

80g de chocolat noir

200g de crème liquide entière

#### Ganache montée chocolat au lait

80g de chocolat au lait

160g de crème liquide entière

#### Ganache montée chocolat blanc

100g de chocolat blanc

140g de crème liquide entière

### Craquelin

Mélanger ensemble le beurre mou 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-piècer 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

### Les ganaches montées

Couper votre chocolat en morceaux et verser la crème liquide chaude en 3 fois, mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène, laisser au réfrigérateur une nuit.

Faire les 3 préparations de la même façon.

Le lendemain monter les crèmes au batteur ou autre, de façon bien ferme.

Mettre dans une poche à douille et garnir vos choux.

---