



## Choux aux carambars

### 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

2cuillères à soupe de sucre

#### Ganache montée aux carambars

150g de chocolat blanc

300g de crème liquide entière

80g de carambars

### Craquelin

Mlanger ensemble le beurre mou 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 montée aux carambars

Faire chauffer 110g de crème entière avec les carambars, jusqu'à ce qu'ils soient fondus

Verser la crème chaude sur le chocolat blanc en morceaux, puis ajouter le reste de crème entière froide

Mlanger jusqu'à obtenir une préparation homogène et mettre au frais toute une nuit

Fouetter votre crème avec un batteur ou autre de façon bien ferme

