# Choux au kinder

| Ingredients |
|---|
| Craquelin |
| 75g de beurre mou |
| 90g de farine |
| 10g de cacao non sucré |
| 85g de sucre |
| Pâte à choux |
| 160g d'eau |
| 70g de beurre |
| 110g de farine |
| 2cuillères à soupe de sucre |
| 3 oeufs |
| 10g de cacao non sucré |
| Ganache montée au kinder |
| 350g de crème liquide entière |
| 320g de kinder maxi |
| 150g de mascarpone |

## Craquelin

Mlanger ensemble le beurre mou et le sucre.

Incorporer la farine et le cacao.

Une fois la pte bien homogne, taler entre 2 feuilles de papier sulfuris sur une paisseur de 2mm environ

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

## Pâte à choux

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

Hors du feu verser en 1 fois la farine et le cacao, mlanger rapidement pour obtenir une pte homogne.

Remettre  chauffer  feu doux, mlanger pour faire desscher la pte et arrêter lorsque celle-ci se dcolle du fond de la casserole.

Laisser un peu refroidir.

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

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

Prchauffer le four  200C.

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

Une fois cuit laisser refroidir sur une grille

## Ganache montée au kinder

Couper les kinders en morceaux et faire fondre au micro ondes

Ajouter toute la crme froide, bien mlanger et mettre au frais 4h.

Monter la crme de kinder au batteur ou autre en y ajoutant la mascarpone.

Mettre dans une poche  douille et garnir vos choux.

---