



CHOUX AU NUTELLA®

Pâtisserie | Déjeuner | Après-midi | Dîner | Toute l'année | Banquet

👤👤👤 | 50 minutes ⌚ |

Pour 10 parts

INGREDIENTS

- 75 g de farine blanche
- 25 g de farine semi-complète
- 25 g de farine de germe de blé tendre
- 4 g de levure de bière
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 12 g de sucre en poudre
- 1,25 g de sel
- 2,5 g d'arômes naturels (citron, orange, gousse de vanille)

- 25 g de lait
- 25 g de beurre (à température ambiante)
- 15 g de crème
- 150 g de Nutella®

PREPARATION :

Versez tous les types de farines et le sucre dans le robot.

Dans une jatte, mélangez l'œuf, le jaune d'œuf, le lait, la crème, les arômes et la levure de bière.

Versez petit à petit le contenu de la jatte dans le robot.

Mélangez avec le crochet pétrisseur jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Ajoutez le beurre ramolli coupé en petits morceaux et le sel.

Laissez lever la pâte pendant 30 minutes environ à température ambiante, puis couchez les choux (25 g env. par chou).

Laissez reposer jusqu'à ce que les choux aient doublé de volume, puis faites-les cuire dans un four préchauffé à 175 °C pendant 12 minutes environ.

Lorsqu'ils ont refroidi, découpez un « chapeau » à l'aide d'un couteau ou d'un coupe pâte et fourrez-les avec 15 g de Nutella® (à l'aide d'une poche à douille).

Replacez le chapeau.