

# Verrine de mousse chocolat

Pour 4 personnes :



- 125g de chocolat à cuire
- 20 cl de crème fraîche

- 1) Faire fondre le chocolat coupé en morceaux au bain-marie ; laisser tiédir.
- 2) Monter la crème en Chantilly dans un saladier bien froid (mis au réfrigérateur auparavant, elle prendra mieux)
- 3) Mélanger délicatement le chocolat à la crème fouettée. Pour plus de croquant, on peut ajouter des « miettes » de chocolat haché.
- 3) Remplir les verrines avec une douille
- 4) Décorer avec une confiserie au chocolat au centre de la verrine.

# Choux à la crème

## Pâte à chou

- 40 g de beurre
- 80 g de farine
- 12 cl d'eau
- Sel
- 2 gros œufs



- 1) Dans une casserole, mettre le beurre coupé en morceaux, le sel et l'eau jusqu'à ébullition.
- 2) Hors du feu, ajouter d'un seul coup la farine et mélanger énergiquement jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte.
- 3) Remettre à chauffer sur feu moyen en remuant constamment pour faire bien sécher la pâte, suffisamment longtemps (c'est important pour le gonflement des choux)
- 4) Laisser refroidir, puis ajouter peu à peu les œufs légèrement battus pour les incorporer et obtenir une pâte souple et élastique.
- 5) Avec une poche à douille, faire des boules de 5 cm environ sur du papier cuisson. Avec une fourchette humidifiée, appuyer légèrement sur le haut du chou pour aplanir la pointe laissée par la douille. Laisser reposer 30 minutes.
- 6) Mettre au four à 200 ° 15 à 20 minutes, puis baisser à 170 ° pendant 10 à 15 minutes.

## Crème pour fourrer les choux :

- ¼ l lait
- 35 g de sucre
- Vanille (poudre ou bâton)
- 30 g de farine
- 1 œuf
- 10 cl de crème fraîche montée en chantilly

- 1) Faire bouillir le lait vanillé.
- 2) Dans une terrine, mélanger farine, sucre et œuf, puis verser le lait bouillant sur la préparation.
- 3) Remettre dans la casserole à feu doux sans cesser de tourner jusqu'à épaississement de la crème.
- 4) Laisser refroidir, puis mélanger à la crème fouettée et fourrer les choux avec une douille.
- 5) Pour le décor, on peut faire un caramel pour napper le chou et saupoudrer de perles de sucre.

## Tartelette à la crème de carambars :



Le fond de tarte est un cookie écrasé à la sortie du four avec un verre de diamètre inférieur pour former un fond de tartelette.

Garnir le fond refroidi avec la crème refroidie

### Cookies : pour 18

- 125 g de beurre ramolli
- 150 g de sucre roux
- Vanille liquide ou en poudre (1 pincée)
- 1 œuf
- 175 g de farine
- ½ c à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 100 g de pépites de chocolat

- 1) Préchauffer le four à 180°
- 2) Mélanger beurre et sucre au batteur pour obtenir un mélange léger et mousseux.
- 3) Ajouter œufs et vanille, puis la farine tamisée, le sel et la levure.
- 4) Ajouter en dernier les pépites de chocolat.
- 5) Disposer une grosse cuillère de pâte dans des moules à tartelettes en téflon ou silicone et cuire environ 12 minutes.
- 6) Dès la sortie du four, écraser le centre du cookie avec un fond de verre de diamètre inférieur, pour former la tartelette.

### La crème aux carambars :

10 carambars fondus dans une casserole, avec 5 cl de crème fraîche.