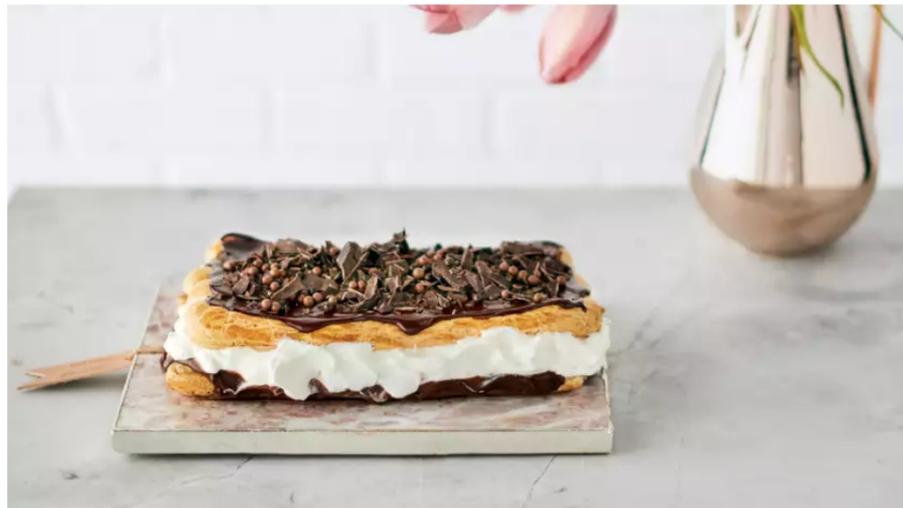


Quantité : **8 portions** | (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 40 min**

Préparation **45 min**

Cuisson **55 min**



### Ingrédients

#### PÂTE À CHOUX

250 ml (1 tasse) d'eau

85 ml (1/3 tasse) de beurre non salé

60 ml (4 c. à soupe) de sucre

3 ml (1/2 c. à thé) de sel

250 ml (1 tasse) de farine

4 oeufs extra gros

#### GARNITURE AU CHOCOLAT

500 ml (2 tasses) de lait 3,25 %

185 ml (3/4 tasse) de sucre à glacer

4 jaunes d'oeufs

85 ml (1/3 tasse) de farine

38 ml (2 1/2 c. à soupe) de cacao

#### CRÈME CHANTILLY

375 ml (1 1/2 tasses) de crème 35 %

85 ml (1/3 tasse) de sucre à glacer

3 ml (1/2 c. à thé) de vanille

### Préparation

#### PÂTE À CHOUX :

1. Préchauffer le four à 375°C (190°F).
2. Dans une casserole, déposer l'eau, le beurre, le sucre et le sel et porter à ébullition. Abaisser le feu à minimum et ajouter la farine d'un seul coup, puis mélanger vigoureusement avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la pâte forme une boule lisse qui se détache des parois.
3. Cuire la pâte en brassant toujours vigoureusement pendant environ 2 minutes.
4. Retirer du feu et laisser tiédir quelques minutes. Ajouter les œufs, un à la fois en battant énergiquement entre chaque ajout jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.
5. Remplir une poche de pâtisserie munie du plus gros embout (à défaut, utiliser un sac en plastique pour congélation, puis tailler un bout).
6. Former un radeau en disposant la pâte en quatre lignes parallèles (pour un radeau de 60 cm). Former un second radeau de mêmes dimensions à côté.
7. Cuire 15 minutes à 425°F (220°C) puis réduire le feu à 375°F (190°C) et cuire encore 15 minutes.

#### GARNITURE AU CHOCOLAT :

1. Faire chauffer le lait au micro-ondes jusqu'à la limite de l'ébullition.
2. Dans une casserole à part, battre les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajouter la farine et le cacao. Verser la moitié du lait bouillant sur les œufs et le sucre. Chauffer à feu moyen et ajouter le reste du lait graduellement en remuant pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirer du feu. Laisser refroidir en déposant un film cellophane sur le dessus.

#### CRÈME CHANTILLY :

1. Dans un bol, fouetter la crème avec le sucre à glacer jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes, puis ajouter la vanille. Réserver au froid.

#### GANACHE :

1. Dans une petite casserole, porter la crème à ébullition. Retirer la casserole du feu et verser sur le chocolat dans un bol. Laisser reposer 2 minutes. À l'aide d'un fouet, mélanger jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Laisser tiédir.

## GANACHE

220 g de pépites ou pastilles de chocolat mi-sucré

250 ml (1 tasse) de crème 35 %

## MONTAGE :

1. Répartir la garniture au chocolat tiédie dans la partie inférieure de la pâte. Répartir la crème fouettée. Déposer le second radeau de pâte à choux. Couvrir avec la ganache tiédie. Réfrigérer un minimum de 4 heures. Agrémenter de garnitures de votre choix.

PUBLICITÉ