

# **Choux à la chantilly truffée**

Ingrédients pour 4 pers.

Pâte à choux

125 g de farine

100 g de beurre (+ 15 g pour beurrer la plaque de cuisson)

4 œufs

1 jaune d'œuf

25 cl d'eau

Chantilly à la truffe

1l de crème liquide à 30%

100 g de "*Truffe de Bourgogne*"

150 g de sucre glace

48h00 avant la dégustation, hacher les truffes et les incorporer à la crème liquide et laisser reposer dans une boîte hermétique.

## La pâte à choux

Mettre dans une casserole l'eau, le beurre, le sucre et porter à ébullition.

Retirer du feu et verser la farine, mélanger avec une spatule en bois.

Remettre la pâte sur feu doux pour la dessécher, remuer jusqu'à ce qu'elle se détache des parois et forme une boule.



[pepiniere.genolier@lforestiere.ch](mailto:pepiniere.genolier@lforestiere.ch)

[www.plants-truffiers.ch](http://www.plants-truffiers.ch)

Rte de Trelex - 1272 Genolier - tel. 022/366.14.80

# **Choux à la chantilly truffée** (suite)

Débarrasser dans un récipient froid, laisser reposer 5 mn. puis incorporer les 4, œufs un par un.

Dresser sur une plaque beurrée et cuire les choux à 220 ° pendant 30 minutes.

## Chantilly truffée

Dans un saladier bien froid mettre la crème liquide, la fouetter jusqu'à l'obtention d'une chantilly.

Sucrer la chantilly avec le sucre glace.

Une fois les choux refroidis, les couper en 2 morceaux (2/3, 1/3), les farcir de chantilly puis remettre le couvercle et saupoudrer avec le sucre glace restant.



[pepiniere.genolier@laforestiere.ch](mailto:pepiniere.genolier@laforestiere.ch)

[www.plants-truffiers.ch](http://www.plants-truffiers.ch)

Rte de Trelex - 1272 Genolier - tel. 022/366.14.80