



## Choux au café

# Choux au café

Recette pour 12 choux environ

## Pâte à choux

### Ingrédients

~1 cs de grains de café  
125 g d'eau  
125 g de lait au café  
15 g de sucre  
3 g de sel  
110 g de beurre  
150 g de farine fleur  
200 g d'œufs (environ)

### Réalisation

- La veille : faire macérer des grains de café concassés avec le lait et déposer au réfrigérateur
- Dans une casserole, déposer le beurre, le lait, l'eau, le sel et le sucre
- Faire bouillir jusqu'à ce que le beurre soit totalement fondu
- Retirer la casserole du feu
- Mélanger la farine et chauffer la préparation jusqu'à 80 °C en mélangeant énergiquement
- Déposer la préparation dans une bassine
- Mélanger énergiquement les œufs petit à petit
- Dresser sur feuille de cuisson (faire des quenelles ou dresser avec une douille et un sac à dresser)
- Déposer le craquelin et cuire dans un four à 190°C

## Craquelin

### Ingrédients

50 g de sucre  
50 g de farine  
1 g de sel  
40 g de beurre  
Café moulu (selon votre goût)

### Réalisation

- Mélanger tous les ingrédients ensemble
- Faire une pâte
- Étaler entre 2 feuilles de papier cuisson
- Déposer au réfrigérateur
- Lorsque la préparation est bien froide, découper des petits ronds à l'emporte pièce pour déposer sur les choux avant la cuisson

## Crème légère café et mascarpone

### Ingrédients

50 g de crème 35%  
30 g de sucre  
200 g de crème 35 % au café  
60 g de mascarpone  
1 capsule de café

### Réalisation

- Faire bouillir la crème avec le sucre et laisser refroidir
- Mélanger au fouet crème et mascarpone et incorporer dans le mélange
- Ajouter l'intérieur de la capsule de café (café moulu aromatisé)
- Laisser reposer au réfrigérateur au minimum 8 heures
- **Bien filtrer la préparation**
- Monter la crème au batteur