



image: <https://www.vision-plaisir.fr/medias/images/choux-creme-chantilly-et-brisure-de-nougat-1.jpg>



## Choux à la crème et brisure de nougat

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La gourmandise n'est pas un vilain défaut.

### Ingrédients:

- 85g de lait
- 80g d'eau
- 3g de sel fin
- 3g de sucre en poudre
- 75g de beurre
- 95g de farine
- 165g d'œufs entiers



Crème chantilly et brisures de nougat:

- 80g sucre glace
- 250g crème liquide
- 150g de [nougat concassé](#)

**Recette pour: 20 choux**

Miam! pourquoi pas se faire plaisir avec des nougats blancs comme un pro.

## Réalisation:

**Les brisures de nougats** seront, quant à eux, réalisés deux ou trois jours avant. [Voir la recette ici](#). Dans une casserole mettre le lait, l'eau et le beurre. **A ébullition et hors du feu**, ajouter la farine. Il faut à ce moment dessécher la pâte. **Cette phase se réalise sur feu doux** et pendant environ 1 minute. Le plus difficile est de ne pas trop **dessécher** la pâte car on n'obtiendrait pas de beaux choux bien lisses.

Ensuite, verser dans une cuve d'un **batteur** ou saladier votre pâte. Incorporer les œufs deux par deux, afin d'obtenir une belle pâte lisse qui sera prête à l'emploi. **Réaliser les choux** de votre choix avec une poche à douille.

Moi, j'ai choisi une douille **cannelée** permettant de réaliser des stries sur les choux. Mettre sur vos choux une dorure ou simplement un peu d'eau à l'aide d'un pinceau. **Saupoudrer de brisures de nougat. Enfourner** la plaque au four chaud à **180° C** pendant 40 minutes environ. 10 minutes avant la fin de cuisson "une fois bien dorés", entrouvrir la porte du four pour réaliser une **évacuation des vapeurs des choux**. Laisser ensuite refroidir sur votre table de cuisine.

Dans la cuve du batteur, ajouter la crème liquide bien froide. **Fouetter à pleine vitesse** jusqu'à obtenir une crème légèrement ferme. Ajouter le **sucré glace** et terminer la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme. **Incorporer** les brisures de nougat au fouet manuel ou à la spatule. Couper en deux vos choux et les remplir de crème de nougat. Remettre les dessus des choux et les disposer sur un plat. **Enfin !** si vous ne craquez pas avant et ne les dévorez pas avec d'autres gourmands.