

PRALIN POUR PIÈCES DE PÂTE À CHOUX (recette pour 8 éclairs ou choux normaux, ou 12 petits choux)

32 g de beurre (en pommade)

10 g de poudre de noisette

18 g de sucre roux

40 g de farine

Mélanger tous les ingrédients avec le bout des doigts, jusqu'à obtenir la consistance d'une pâte homogène

Étaler assez finement entre deux feuilles de papier cuisson

Retirer la feuille du dessus et prédécouper dans le pralin étalé (sans les décoller) des rectangles ou des ronds pour recouvrir les pièces de pâte à choux (éclairs ou choux)

Mettre au congélateur

Avant de mettre la pâte à choux au four, recouvrir les pièces de pâte à choux avec les morceaux de pralin prédécoupés. On peut, pour finir, saupoudrer d'un peu de sucre glace (pour une meilleure coloration à la cuisson)