

## Choux au craquelin et sucre en grains



Pour le quatre heures rien de tel que de bons petits choux bien jousflus, moelleux et juste croustillant sur le dessus avec le craquelin et les sucre en grains. En général, quand on fait du craquelin pour les choux on ne met pas de sucre en grains mais je me suis dit que ce serait encore plus gourmand avec alors voilà ! J'ai repris la recette des choux au craquelin de [Chef Ninj](#).

### **Pour une quinzaine de choux**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la pâte à choux:**

30g de beurre

125g d'eau

62g de farine

2 oeufs

##### **Pour le craquelin:**

50g de beurre pommade

40g de cassonade

40g de faire

1 pincée de sel

##### **Pour décorer:**

Sucre en graines

#### **Préparation:**

##### **Préparez le craquelin:**

Mélangez à la main tous les ingrédients du craquelin ensemble dans un saladier, jusqu'à l'obtention d'une boule bien lisse et homogène.

Etalez très finement la pâte à craquelin, environ 2mm d'épaisseur, entre deux feuilles de papier sulfurisé.

Déposez le tout sur une plaque et entreposez quelques minutes au réfrigérateur. Réalisez des ronds de craquelin à l'aide d'un petit emporte-pièce (avec une douille c'est parfait !).

Placez la plaque au congélateur le temps de préparer la pâte à choux.

**Préparez la pâte à choux:**

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau avec le beurre.

Hors du feu, ajoutez en une seule fois la farine. Remuez à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à ce que l'eau soit absorbée.

Remettez sur feu doux et remuez sans cesse jusqu'à ce que la pâte soit desséchée, c'est à dire qu'elle forme une boule que se décolle bien des parois de la casserole. Versez dans un saladier et laissez tiédir.

Dans un petit bol, battez les oeufs en omelette et incorporez-en petit à petit les deux tiers à la pâte. Attrapez un bon morceau de pâte et observez la texture: si elle commence par accrocher à la spatule puis tombe au bout de quelques secondes en formant une pointe, elle est prête; si elle n'accroche pas du tout à la spatule ou si elle n'en tombe pas, continuez d'incorporer des oeufs.

Remplissez de pâte à choux une poche à douille lisse et dressez des petits tas de pâte bien espacés sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Sortez les craquelins du congélateur, déposez-les rapidement et délicatement les cercles sur les choux. Saupoudrez de sucre en grains sur les choux en les enfonçant très légèrement sur le craquelin.

Enfournez les choux pour environ 25 à 30min, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et gonflés. Eteignez le four et laissez-les choux dans celui-ci, la porte entre-ouverte.

Servez.