

Trempette de chouquettes, sauce caramel au beurre salé |

Recette pour 12 tapas



Description

Une délicieuse bouchée de pâte à choux parsemée de petits rochers de sucre cristallisé.

L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser un beurre salé, attention n'ajoutez pas la fleur de sel.

Ingrédients

Pour les chouquettes

- 80 Gr Eau
- 80 Gr Lait
- 10 Gr Sucre
- 2 Gr Sel
- 75 Gr Beurre
- 90 Gr Farine
- 3 Unité(s) Oeuf
- 75 Gr Sucre de confiseur

Caramel au beurre salé

- 100 Gr Sucre
- 30 Gr Beurre
- 100 Ml Crème 35% à cuisson
- 2 Pincée(s) Fleur de sel

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Pour les chouquettes

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre. Hors du feu, incorporez la farine avec une spatule en bois. Desséchez l'ensemble sur le feu, ensuite versez le mélange dans un batteur, incorporez les oeufs un par un. A l'aide d'une poche de pâtisserie, plaquez des choux de 3

cm de diamètre sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin, saupoudrez de sucre de confiseur. Mettre les chouquettes dans le four, baissez la température à 350 F et cuire les chouquettes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Caramel au beurre salé

Dans une casserole, cuire le sucre à sec, jusqu'à ce qu'il prenne une coloration blonde. Ajouter le beurre et mélanger. Ajoutez la crème chaude, fouettez et portez à ébullition environ 2 minutes jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Ajoutez la fleur de sel.

Idéalement, passez la sauce dans un chinois.

Bon appétit!