



Choux craquelins au praliné sans gluten

28/08/2019 à 10h07

Par [Laurence Benedetti](#)

Pour 10 personne(s)

Ingrédients :

Pour une vingtaine de choux

Pour la pâte à choux :

- 50 g de lait
- 50 g d'eau
- 40 g de beurre
- 1 CS de sucre
- 2 œufs
- 20 g de maïzena
- 35 g d'un mélange de farine de riz-maïs
- Une pincée de sel

Pour le craquelin :

- 30 g de beurre 1/2 sel à température ambiante
- 35 g de sucre cassonade
- 40 g de farine de riz

Pour la chantilly pralinée :

- 120 g de praliné
- 1 feuille de gélatine
- 30 + 180 g de crème liquide entière

Préparation :

Pour la pâte à choux :

- Dans une casserole, faites chauffer l'eau et le lait.
- Y ajouter le sel, le sucre et le beurre en petit morceaux puis retirer la casserole une fois le beurre fondu pour ne pas perdre trop de liquide par l'évaporation.
- Ajoutez d'un coup le mélange farines-maïzena et bien mélanger pour lier le tout.
- Remettez sur feu doux pour dessécher la pâte, elle doit se décoller des parois de la casserole.
- Retirez du feu et ajoutez les œufs 1 à 1 en mélangeant bien à chaque fois.

Pour le craquelin :

- Préchauffez le four à 190°.
- Mélangez les ingrédients et étalez entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Passez au frais 15 min avant de détailler des cercles de la taille des choux.
- Pochez la pâte à choux ou former à l'aide de 2 cuillère à café, des choux de la taille voulue en tenant compte de l'augmentation de volume durant la cuisson (environ 1,5 fois).
- Enfourez pour 25 à 30 min selon la taille des choux. Surveillez que le dessus ne se colore pas trop, si c'est le cas réduire à 180° pour le reste de la cuisson.
- Ils doivent ressortir bien gonflés, dorés et surtout cuits dessus et dessous (à vérifier !).

Pour la chantilly pralinée :

- Mettez la gélatine à hydrater dans de l'eau froide au moins 10 min.
- Mettez les 180 g de crème liquide au congélateur 10 min.
- Faites chauffer les 30 g de crème liquide et y dissoudre la feuille de gélatine hydratée et le praliné, bien mélanger.
- Battez la crème très froide au batteur de façon à obtenir une consistance de chantilly.
- Mélangez 1/3 de la crème battue au praliné, puis le reste délicatement pour garder une structure légère.
- Mettez dans une poche à douille et réservez au frais.

Montage :

- Une fois refroidis, découpez la partie supérieure des choux et garnir (à volonté !) de crème.
- Parsemez de sucre glace pour la déco et d'une (1/2) noisette caramélisée.
- A garder au frais jusqu'au moment de servir.