



# CHOUX À LA CRÈME CARAMEL

Avec Kiri® tartine & cuisine 500g



Coût/portion: € 1.91



Préparation: 40 minutes



Cuisson: 25 minutes

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

8 pièces Choux ( surgelés ou fait maison)

300 g Kiri® Bio

100 g de sucre en poudre

20 g de beurre demi-sel

100 ml de crème liquide entière

40 g de fondant pâtissier

## PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Décongeler les choux enceinte réfrigérée.
2. Faire un caramel à sec avec 100 g de sucre.  
Décuire à la crème chaude, ajouter le beurre.  
Débarrasser et laisser refroidir. En prélever 30 g pour parfumer le fondant.
3. Fouetter le Kiri® bio avec le caramel. Mettre en poche munie d'une douille lisse de 9 mm.
4. Garnir les choux.  
Chauder le fondant à 35°C, ajouter les 30 g de caramel, mélanger.  
Glacer les choux, les débarrasser sur grille.



Kiri® tartine &  
cuisine 500g