



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 en 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.
Chauffer le fondant à 35°C, ajouter les 30 g de caramel, mélanger.
Glacer les choux, les débarrasser sur grille.



[bel-inspirations.fr](https://belinspirations.fr)

LES bel
INSPIRATIONS