

## Recette des choux au cacao et crème de mascarpone à la vanille

### Pour les choux :

50cl de lait 1/2 écrémé

50cl d'eau

1 pincée de sel

1/2 cuillère à café de sucre en poudre

45g de beurre

50g de farine

10g de cacao en poudre

100g d'œufs entiers (2 œufs)

Préchauffez le four à 200°C (thermostat 5/6).

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le lait, le beurre, la fleur de sel et le sucre. Hors du feu, ajoutez la farine et le cacao tamisés, en une fois. Mélangez à la spatule jusqu'à obtenir une préparation crémeuse, puis, desséchez-la en la travaillant avec une spatule en bois pendant environ 1 minute sur feu doux.

Déposez cette préparation dans un bol et travaillez-la pour la faire refroidir. Dès qu'il n'y a plus de vapeur, incorporez les œufs petit à petit en mélangeant bien, toujours avec une spatule.

Sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé ou d'une toile silicone, réalisez des petits choux à l'aide d'une poche à douille. Si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez faire des petits tas avec une cuillère.

Baissez le four à 170°C et enfournez les choux pour 20 minutes. Quand ils commencent à dorer, baissez le four à 150°C pour bien sécher les choux. Attention, n'ouvrez surtout pas la porte du four pendant la cuisson, les choux risqueraient de retomber.

### Pour la crème vanille mascarpone :

150g de mascarpone

35g de sucre glace

230g de crème liquide entière bien froide

De la vanille (soit de la vanille liquide, soit 1 gousse de vanille, dont vous gratterez l'intérieur)

Dans un saladier, versez la crème, puis mettez le saladier rempli et le fouet, au congélateur pendant 30 minutes.

Mélangez dans le saladier la crème, le mascarpone, le sucre et la vanille. Fouettez jusqu'à l'obtention d'une chantilly. Garnissez vos choux, soit avec une poche à douille, soit avec une cuillère.

**C'est prêt, vous n'avez plus qu'à déguster !**