

Mini choux coco-choco comme un bounty



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 60 minutes

✓ **Cuisson** : 20 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 8 personnes :

Pour la pâte à choux :

- 50 ml de lait
- 50 ml d'eau
- 50 g de beurre doux
- 1 cuillère à café de sucre
- 60 g de farine
- 1 pincée de sel
- 2 œufs

Pour le fourrage :

- 100 g de noix de coco râpée
- 80 g de lait de coco
- 250 g de lait concentré sucré
- 2 sachets de sucre vanillé
- 40 g de margarine
- 50 g de chocolat noir

Pour le glaçage :

- 100 g de chocolat noir
- 100 ml de crème liquide



✓ **Préparation :**

Préparez les choux : Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante). Versez le lait et l'eau dans une casserole. Ajoutez le beurre et le sucre. Faites chauffer à feu doux pour faire fondre le beurre puis portez le tout à ébullition, retirez du feu. Versez d'un seul coup la farine et le sel puis mélangez.

Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle forme une boule. La pâte ne doit plus coller aux parois de la casserole. Si besoin, remettez la casserole sur le feu pour dessécher la pâte. Remuez sans arrêt pendant 2 minutes. Versez la pâte dans un saladier et laissez-la tiédir.

Incorporez les œufs un à un en mélangeant bien entre chaque ajout. La pâte doit devenir bien lisse. Versez la pâte dans une poche à douille et dressez des petits tas sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. A l'aide d'une fourchette trempée dans l'eau, appuyez légèrement sur le dessus de chaque chou pour supprimer la pointe.

Enfournez pour 5 minutes à 180°C puis baissez la température du four à 165°C et prolongez la cuisson de 15 min. A la sortie du four, laissez les chouquettes refroidir sur une grille.

www.audalacuisine.com

✓ Préparation (suite) :

Préparez le fourrage : dans une casserole, mettez la noix de coco râpée, le sucre vanillé, le lait de coco et le lait concentré sucré. Faites chauffer à feu doux pendant 5 min.

En dehors du feu, ajoutez la margarine coupée en petits morceaux et mélangez jusqu'à ce que la margarine soit entièrement fondue. Versez la préparation dans un grand bol et laissez refroidir pendant 30 min.

Pendant ce temps, râpez le chocolat avec une râpe à gros trous. Incorporez le chocolat râpé au mélange à la noix de coco.

Faites un trou dans chaque chou et fourrez-les avec la crème coco-choco. Réservez au frais.

Préparez le glaçage : faites chauffer la crème liquide dans une casserole. En dehors du feu, ajoutez le chocolat cassé en petits morceaux et mélangez au fouet jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu. Trempez le dessus des choux dans le glaçage, saupoudrez-les de noix de coco râpée et placez-les au frais jusqu'au moment de servir.