DESSERT

**ASTUCE :** en fin de préparation, décorer le chou d'une figue pour apporter une touche raffinée à votre dessert.

# Chou au beurre

## à la mousse aux noisettes et sauce caramel

Pour 20 choux au beurre :

**20 choux au beurre, Art. n° 11271**
**75 g sucre à caraméliser**
**300 g noisettes moulues**
**1.200 ml lait**
**12 feuilles gélatine**
**300 g sucre**
**3 gousses de vanille**
**600 g crème chantilly**

1. Mélanger les noisettes moulues avec le lait dans une casserole, porter brièvement à ébullition, puis laisser refroidir en recouvrant d'un couvercle. Passer le liquide à travers un tamis fin.
2. Battre les jaunes d'œuf et le sucre dans un bol jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Rajouter la gélatine délicatement jusqu'à complète dissolution.
3. Ajouter le lait en remuant, puis les graines de vanille. Réserver au frais jusqu'à ce que la masse commence à se gélifier.
4. Fouetter la crème chantilly et l'incorporer dans la masse. Laisser refroidir pendant environ 6 h.
5. Trancher les choux en deux, dans le sens de la longueur. Garnir à l'aide d'une poche à douille et recouvrir avec le couvercle du chou. Faire caraméliser le sucre dans une poêle antiadhésive et en parsemer ensuite les choux.