

*Petits gâteaux*  
**Le lac des cygnes**



**45 min** 30 min 15 min **0** **302**  
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
 pour 6 personnes

**Choux à la chantilly**

75 g **Farine**  
 2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
 50 g **Beurre**  
 125 g **Eau**  
 1 pincée(s) **Sel**  
 1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
 1 **Crème chantilly**

**Sauce au chocolat**

100 g **Chocolat noir**  
 150 g **Crème liquide (fleurette)**

**Étape 1**

Préparation de la pâte à choux

- 1 Mettre une casserole d'eau à chauffer avec une pincée de sel puis incorporer le beurre. Mélanger au fouet.
- 2 Quand le beurre est fondu et que le liquide bout, éteindre le feu.
- 3 Ajouter la farine en une fois et mélanger au fouet jusqu'à ce que le mélange soit bien amalgamé.
- 4 Remettre sur feu moyen pour dessécher le mélange. Quand il se détache de la paroi, arrêter le feu et débarrasser dans un saladier.
- 5 Incorporer les œufs un à un et mélanger à la spatule entre chaque ajout. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et pas trop liquide.

**Étape 2**

Couchage et cuisson des choux

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Rabattre une poche à douille dans un verre mesureur. Le remplir de pâte à choux avec une maryse.
- 3 Déposer la poche sur le plan de travail et pousser la garniture vers le fond de la poche. Visser l'ouverture de

la poche puis couper légèrement la pointe.

- 4 Mélanger un jaune d'œuf avec un peu d'eau. Mélanger à la fourchette.
- 5 Prendre une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 6 Afin que la feuille de papier sulfurisé ne bouge pas, mettre une touche de pâte dans les coins entre la plaque et le papier.
- 7 Coucher la pâte en faisant des petits tas d'environ 2cm. Faire des tas réguliers pour une cuisson homogène et les disposer en quinconce.
- 8 Continuer avec les becs des cygnes en formant des deux. Mettre un peu de dorure sur chaque tas de pâte mais pas sur les becs de cygnes.
- 9 Enfourner à 200°C (Th.7) à chaleur tournante pendant une quinzaine de minutes environ.

### Étape 3

#### Réalisation de la sauce au chocolat

- 1 Dans une casserole, verser la crème liquide et porter à ébullition tout en fouettant.
- 2 Quand la crème bout, ajouter le chocolat et laisser fondre en mélangeant au fouet. Une fois le chocolat fondu, maintenir la sauce au chaud sur feu très doux.

### Étape 4

#### Garnissage des choux

- 1 Lorsque les choux sont cuits et bien dorés, les sortir du four.
- 2 Pour savoir si les choux sont cuits, tapoter sous les choux avec le bout des doigts, s'ils sonnent creux, ils sont cuits.
- 3 A l'aide d'un couteau scie, couper les choux aux 2/3 et couper le chapeau en deux.
- 4 Garnir les choux de chantilly. Avec le chapeau coupé en deux, faire les ailes du cygne et disposer son bec.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Verser la sauce au chocolat dans le fond d'une assiette et l'étaler pour former un lac au chocolat.
- 2 Disposer les cygne en pâte à choux sur le chocolat.