

Petits choux potimarron-chocolat



Ingrédients

pour 6 personnes

Pour la pâte à choux

- 125 g d'eau
- 15 g de beurre
- 85 g de farine
- 100 g d'oeuf battu

Pour la pulpe de potimarron

- 1 potimarron

Pour la crème

- 200 g de crème fraîche fluide
- 220 g de pulpe de potimarron
- 2 jaunes d'oeufs
- 110 g de sucre
- 60 g de très bon chocolat noir

Préparation

- Chauffer l'eau et le beurre.
- Hors du feu ajouter la farine et remuer vivement. Laisser une minute sur feu doux en remuant constamment. Laisser tiédir puis ajouter progressivement les oeufs.
- Sur une plaque, dresser les choux. Les cuire de 15 à 25 minutes à 190°C, suivant la grosseur des choux.
- Bien laver et couper en deux le potimarron. Ôter les graines. Laisser la peau. Détailler en gros cubes.
- Cuire en vapeur pendant 20 minutes.
- Mixer finement.
- Battre une minute les jaunes et le sucre.
- Chauffer la crème avec la pulpe de fruit puis la verser sur le mélange jaune-sucre.
- Remettre sur feu doux une petite minute. Bien remuer.
- Hors du feu, ajouter le chocolat. Laisser refroidir.
- Farcir les choux avec la crème. Parsemer de sucre glace.

Recette de **Daniel Zenner**

Auteur des livres tomes 1 et 2 de « *Gastronomie et Plantes Sauvages* », de « *Gastronomie et Plantes des Jardins* », du « *Dictionnaire de la Gastronomie Alsacienne* » et « *Le Foie Gras d'Alsace* »

