

# CHOUQUETTES COMME UN PARIS-BREST

Recette proposée par Marcel Matussi



---

**Préparation :** 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 15 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 4 personnes

- 12 chouquettes - 200 ml de lait - 2 oeufs entiers - 60 g de sucre en poudre - 1 gousse de vanille - 45 g de maïzena - 30 g de pâte de noisette bio - 60 g de beurre

---

1. Délayer la maïzena avec le lait et le verser dans la cuve avec les oeufs et le sucre. Régler le programme EXPERT 12 minutes, vitesse 4, 106 °C, retirer le bouchon et lancer le programme.

2. Quelques instants avant la fin, ajouter la pâte de noisette bio puis débarrasser dans un saladier, filmer à contact et laisser tiédir.

3. Remettre la crème pâtissière dans la cuve, lancer le programme EXPERT, vitesse 5 sans chauffer et incorporer le beurre coupé en petits dés.

4. Débarrasser, filmer à contact et réserver au froid.

5. Couper délicatement un chapeau dans les chouquettes. Garnir une poche munie d'une douille cannelée avec la crème mousseline, farcir les chouquettes et reposer le chapeau.

Cook Expert ■

