

Entre experts de la pâtisserie

**Jean
Ducourtieux**
depuis 1955

Sucette chocolat aux éclats de galettes St Michel



Réalisé avec :

Chou St Honoré pur beurre
PCB : 200 – Réf. : 519031



Également réalisable avec :

Chou St Honoré Standard
PCB : 200 – Réf. : 518038

Ingrédients :

• 4 Chou St Honoré pur beurre
Pour la crème mangue passion :

- 200g de purée de mangue
- 100g de purée de passion
- 50g de farine
- 30g de sucre
- 80g d'œufs

Pour le glaçage chocolat :

- 300g de chocolat noir
- 60g de d'éclats de galettes St Michel

La crème mangue passion :

- Chauffer les purées mangue et passion
- Blanchir les œufs avec le sucre, la farine
- Cuire l'ensemble

Le glaçage chocolat :

- Faire fondre le chocolat
- Ajouter 15g d'éclats de galettes St Michel et mélanger
- Piquer le chou, tremper le dans le chocolat et laisser refroidir sur une feuille de cuisson

Montage :

- Garnir le chou St Honoré avec la crème mangue passion
- Glacer le ensuite avec le mélange chocolat
- Saupoudrer les choux d'éclats de galettes st Michel

4 Sucettes

Préparation : 15 min

Difficulté : ★☆☆



Suggestion de présentation :

Pour accompagner un café, un café gourmand ou pour réaliser un plateau de mignardises pour vos buffets sucrés.



Astuce du chef :

Vous pouvez laissez libre cours à votre créativité en remplaçant la crème mangue passion par une crème vanille, une crème chantilly ou une crème aux fruits selon vos préférences.