

**CARTE  
NOIRE**

## OFFREZ-VOUS UN CAFÉ GOURMAND ACCOMPAGNÉ D'UN IRRÉSISTIBLE CHOU À LA CHANTILLY BICOLORE !



### LE SAVIEZ-VOUS ?

Le petit chou est une spécialité de L'ÎLE-DE-FRANCE inventé par le cuisinier de Catherine de Médicis. Anciennement appelé « pâte à chaud », la « pâte à choux » prit son nom au XVIII<sup>ème</sup> siècle.

**POUR RÉALISER CETTE RECETTE, SUIVEZ LES ÉTAPES CI-DESSOUS :**



### INGRÉDIENTS

20 petits choux

#### POUR LA CHANTILLY VANILLE

- 10 cl de crème fraîche entière
- 40 g de mascarpone
- 25 g de sucre
- 1/2 gousse de vanille

#### POUR LA CHANTILLY CHOCOLAT

- 10 cl de crème fraîche entière
- 40 g de mascarpone
- 25 g de sucre
- 1/2 cuillère à soupe de cacao en poudre



### PRÉPARATION

#### POUR LA CHANTILLY VANILLE

1. Versez la crème liquide, le mascarpone, le sucre et la vanille dans un grand saladier.
2. Montez en chantilly à l'aide d'un fouet électrique. Placez dans une poche à douille.

#### POUR LA CHANTILLY VANILLE CHOCOLAT

3. Versez la crème liquide, le mascarpone, le sucre et le cacao en poudre dans un autre saladier.
4. Montez en chantilly à l'aide d'un fouet électrique. Placez dans une poche à douille.

#### POUR LE MONTAGE

5. Disposez les deux poches à douille dans une plus grande poche munie d'un embout cannelé.
6. Coupez le chapeau de chaque petit chou.
7. Recouvrez généreusement chacun des choux de ce duo de chantilly. La chantilly doit dépasser la hauteur du chou.



**À DÉGUSTER SANS MODÉRATION AVEC VOS DOSETTES CARTE NOIRE !**