



Choux à la vanille

Ingredients

Craquelin

70g de beurre mou

85g de sucre

100g de farine

pâte à choux

160g d'eau

120g de farine

70g de beurre

3 oeufs

2 cuillères à soupe de sucre

Crème pâtissière

500g de lait entier

1 gousse de vanille

50g de maïzena

2 oeufs

2 jaunes d'oeuf

60g de sucre

Glaçage royal

180g de sucre glace

1 blanc d'oeuf

du colorant

Craquelin

Mélanger ensemble le beurre mou et le sucre.

Incorporer la farine.

Une fois la pâte bien homogène, taler entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 2mm environ

Mettre au frais 1h et emporter-piquer la taille des choux.

Pâte à choux

Faire bouillir ensemble le beurre, l'eau et le sucre.

Hors du feu verser en 1 fois la farine, mélanger rapidement pour obtenir une pâte homogène.

Remettre chauffer feu doux, mélanger pour faire dessécher la pâte et arrêter lorsque celle-ci se décolle du fond de la casserole.

Laisser un peu refroidir.

Ajouter les oeufs 1 par 1 en les incorporant bien la pâte l'aide d'un robot ou la spatule.

Quand la pâte est homogène, verser dans une poche douille, former vos choux et ajouter dessus vos cercles de craquelins.

Préchauffer le four 200C.

Enfourner 20 minutes (tout dépend de la taille de vos choux)

Une fois cuit laisser refroidir sur une grille



Choux à la vanille

Crème pâtissière

Fendre la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur, gratter l'intérieur avec la lame d'un couteau pour en extraire la vanille et mettre tout dans une casserole avec le lait.

Porter le lait à ébullition.

Battre les oeufs, les jaunes, la maizena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser le lait chaud (enlever la gousse de vanille) dessus tout en continuant de mélanger.

Remettre chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème paississe.

Laisser un peu refroidir, mettre en poche et garnir les choux

Glaçage royal

Étendre un peu le blanc sur la fourchette, y ajouter le sucre glace et mélanger jusqu'à obtention d'une texture homogène.

Ajouter le colorant au mélange et glacer vos choux.