

Glands

Ingredients
Pâte à choux
160g d'eau
70g de beurre
120g de farine
3 oeufs
2cuillères à soupe de sucre
Crème pâtissière au rhum
480g de lait entier
20g de rhum
2 oeufs
2 jaunes d'oeuf
70g de sucre
40g de maïzena
Glaçage royal
100g de sucre glace
34g de blancs d'oeuf
du colorant

Pâte à choux

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

Hors du feu verser en 1 fois la farine, mlanger rapidement pour obtenir une pte homogne.

Remettre chauffer feu doux, mlanger pour faire desscher la pte et arrter lorsque celle-ci se dcolle du fond de la casserole.

Laisser un peu refroidir.

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

Quand la pte est homogne, verser dans une poche douille, former vos glands.

Prchauffer le four 200C.

Enfourner 20 minutes

Une fois cuit laisser refroidir sur une grille

Crème pâtissière au rhum

Porter le lait et le rhum bullition.

Battre les oeufs, lesjaunes, la mazena et le sucre jusqu' blanchissement puis verser la lait chaud dessustout en continuant de mlanger.

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

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

Glaçage royal

Dtendre un peu le blanc la fourchette , y ajouter le sucre glace et mlanger jusqu' obtention d'une texture homogne.

Ajouter le colorant au mlange et glacer les glands.

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Glands

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr