# Glands

| Ingredients |
| --- |
| Pâte à choux |
| 160g d'eau |
| 70g de beurre |
| 2cuillère à café de sucre |
| 120g de farine |
| 3 oeufs |
| Crème pâtissière au rhum |
| 480g de lait entier |
| 20g de rhum |
| 2 oeufs |
| 2 jaunes d'oeuf |
| 70g de sucre |
| 40g de maïzena |
| 10g de sucre vanillé |
| Glaçage royal |
| 34g de blancs d'oeuf |
| 100g de sucre glace |
| du colorant |

## Pâte à choux

Mettre l'eau, le sucre et le beurre  chauffer 5min/100C/vitesse 1

Ajouter la farine et mlanger 20s/vitesse 4

Laisser refroidir 15 minutes, pendant ce temps prchauffer votre four  200C

Une fois la pte refroidie, ajouter les oeufs 1  1 en mlangeant vitesse 5

Quand la pte est homogne, verser dans une poche  douille, former vos glands et mettre au four jusqu' ce que ce soit bien colors

## Crème pâtissière au rhum

Dans le bol mettre tous les ingrdients et cuire 6 minutes/90C/vitesse 4 puis mixer 6 secondes/vitesse 9

Filmer au contact et laisser refroidir avant de remplir vos glands  l'aide d'une poche  douille.

## Glaçage royal

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