

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
3 oeufs
2cuillère à soupe de sucre
70g de beurre
Crème pâtissière
500g de lait entier
50g de maïzena
60g de sucre
2 oeufs
2 jaunes d'oeuf
1cuillère à café d'arôme vanille
Glaçage royal
180g de sucre glace
1 blanc d'oeuf
du colorant

Craquelin

Mlanger le beurre et le sucre 30s/vitesse 3

Ajouter la farine et mlanger 30s/vitesse 3

Une fois la pte bien homogne, taler entre 2 feuilles de papier sulfuris, une paisseur de 2mm.

Mettre au frais 1h et emporte-picer.

Pâte à choux

- Pour 50 minis 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 choux et ajouter dessus vos cercles de craquelins.

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

Une fois cuit laisser refroidir sur une grille

Crème pâtissière

Mettre tous les ingrdients dans le bol et cuire 7min/90C/vitesse 4 puis 8s/vitesse 7

Filmer la crme au contact et laisser refroidiravant de remplir vos choux

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 vos choux.