



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

Mélanger le beurre et le sucre 30s/vitesse 3

Ajouter la farine et mélanger 30s/vitesse 3

Une fois la pâte bien homogène, étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé, une épaisseur de 2mm.

Mettre au frais 1h et emporte-piècer.

Pâte à choux

- Pour 50 minis choux -

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

Ajouter la farine et mélanger 20s/vitesse 4

Laisser refroidir 15 minutes, pendant ce temps préchauffer votre four à 200°C

Une fois la pâte refroidie, ajouter les oeufs 1 à 1 en mélangeant vitesse 5

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

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

Une fois cuit laisser refroidir sur une grille

Crème pâtissière

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

Filmer la crème au contact et laisser refroidir avant de remplir vos choux

Glaçage royal

Détendre un peu le blanc à 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.
