



## 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, étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 2mm environ

Mettre au frais 1h et emporte-piècer à 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 à chauffer à 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 à 1 en les incorporant bien à la pâte à l'aide d'un robot ou à la spatule.

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

Préchauffer le four à 200°C.

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 le tout dans une casserole avec le lait.

Porter le lait à ébullition.

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

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

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