



Glands

Ingredients

Pâte à choux

160g d'eau
70g de beurre
120g de farine
3 oeufs
2 cuillères 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, mélanger rapidement pour obtenir une pâte homogène.

Remettre chauffer 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 par 1 en les incorporant bien la pâte l'aide d'un robot ou la spatule.

Quand la pâte est homogène, verser dans une poche douille, former vos glands.

Préchauffer le four 200°C.

Enfourner 20 minutes

Une fois cuit laisser refroidir sur une grille

Crème pâtissière au rhum

Porter le lait et le rhum à ébullition.

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

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

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

Glaçage royal

Étendre un peu le blanc sur la fourchette, y ajouter le sucre glace et mélanger jusqu'à obtention d'une texture homogène.

Ajouter le colorant au mélange et glacer les glands.



Glands

