

NIVEAU

●○○

TEMPS DE PREPARATION

1H30

TEMPS DE CUISSON

40 minutes

**POUR 8 PERSONNES**

**POUR LA PATE A CHOUX**

50g d'eau  
75g de lait  
2g de sel  
50g de beurre  
5g de sucre  
100g de farine  
2 à 3 œufs selon calibre

**POUR LE CRAQUELIN (CRUMBLE)**

40g de beurre  
50g de sucre cassonade ou sucre semoule  
50g farine

**POUR LA CREME FOUETTEE VANILLEE**

1 gousse de vanille  
25cl de crème liquide entière (30% matière grasse)  
50g de sucre glace

**POUR LA DECORATION**

Sucre glace

# Choux craquelins à la crème fouettée vanillée

**1- Réaliser le craquelin :**

Mélanger « Crémer » le beurre pommade avec le sucre cassonade. Ajouter la farine et mélanger pour obtenir une pâte homogène. Etaler cette pâte sur 2 mm d'épaisseurs entre deux feuilles de papier cuisson.

Découper des disques de 5 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Réserver au congélateur.

**2 - Préparez la pâte à choux :**

Mettre l'eau, le lait, le sel, le beurre coupé en parcelle, et le sucre à bouillir dans une casserole. Lorsque le mélange commence à bouillir, retirer la casserole du feu et ajouter en une seule fois la farine. Remuer vigoureusement la pâte à l'aide d'une spatule. Remettre la casserole sur le feu et dessécher la détrempe jusqu'à ce qu'elle n'adhère plus ni au récipient, ni à la spatule.

Débarrasser la détrempe dans un saladier et incorporer les œufs un par un en remuant énergiquement entre chaque œuf. Vérifier la consistance de la pâte. Réserver

**3 - Couchez et cuire les choux :**

A l'aide d'une poche à douille et d'une douille unie ; Coucher des petits choux bien espacés sur une plaque recouverte de papier cuisson. Disposer un disque de craquelin sur chaque choux.

Enfourner les choux à +200°C pendant 20 à 25 minutes selon la grosseur des choux. Ne surtout pas ouvrir le four pour éviter aux choux de retomber durant la cuisson.

En fin de cuisson baisser la température du four +150°C, entrouvrir la porte et laisser dessécher les choux durant 10 minutes.

Après cuisson, débarrasser les choux sur une grille et laisser les refroidir

**4 - Réaliser la crème fouettée vanillée :**

Dans un saladier, fouetter la crème bien froide en chantilly avec les graines grattées de la gousse de vanille. Ajouter le sucre glace en fin de processus et serrer la crème fouettée (*consistance ferme*).

Débarrassez la chantilly dans une poche à douille et réservez au réfrigérateur.

**5 - Dressage :**

Ouvrir le dessus des choux à l'aide d'un couteau et les garnir généreusement de crème chantilly. Reposer les chapeaux et saupoudrer de sucre glace.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir.



**ASTUCES / CONSEILS**

- Vous pouvez garnir vos choux de crème pâtissière aromatisée au parfum de votre choix.
- Bien faire dessécher les choux au four avant de les sortir (Pour éviter qu'il retombe et qu'ils ne soient plus croustillant)