

# PETITS CHOUX À LA CRÈME DE VANILLE

POUR 6 À 8 PERSONNES

## POUR LA PÂTE À CHOUX

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Farine .....         | 150 g  |
| Beurre demi-sel..... | 75 g   |
| Eau.....             | 125 ml |
| Lait.....            | 125 ml |
| Œufs moyens.....     | 4      |
| Sucre .....          | 50 g   |

## POUR LE CRAQUELIN (OPTIONNEL)

|                      |      |
|----------------------|------|
| Farine .....         | 90 g |
| Sucre .....          | 90 g |
| Beurre demi-sel..... | 75 g |

## POUR LA GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT BLANC ET À LA VANILLE

|   |          |
|---|----------|
| Chocolat blanc (Ivoire Valrhona).....     | 240 g    |
| Crème liquide entière .....               | 320 g    |
| Vanille gousse Tahiti <b>NOROHY</b> ..... | 1 gousse |



## DRESSAGE & FINITION

**Préparer** la ganache montée : **hacher** le chocolat blanc, le **verser** dans un bol.

**Porter** la crème liquide à ébullition, puis la **verser** petit à petit sur le chocolat, tout en remuant, pour **obtenir** un mélange homogène et lisse. **Laisser refroidir** au réfrigérateur.

**Préparer** le craquelin : **mélanger** du bout des doigts le beurre, le sucre et la farine.

À l'aide d'un rouleau, **étaler** très finement (1 mm) la pâte obtenue entre 2 feuilles de papier sulfurisé, et **placer** au congélateur.

**Préparer** la pâte à choux : **faire chauffer** dans une casserole l'eau, le lait, le beurre, et le sucre.

Quand le mélange est bouillant, **retirer** la casserole du feu, **verser** la farine en une seule fois.

Bien **mélanger** pour **obtenir** une pâte très épaisse qui doit se **décoller** des bords de la casserole (si besoin, remettre la casserole sur le feu pour **obtenir** ce résultat).

**Ajouter** un à un les œufs dans la pâte en la travaillant bien après l'addition de chaque œufs.

**Préchauffer** le four à 200° C. À l'aide d'une petite cuillère ou d'une poche à douille, **dresser** des petits tas de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

**Sortir** la plaque de craquelin du congélateur. **Découper** des cercles à l'emporte-pièce de la taille des choux, et les **déposer** immédiatement sur les choux.

**Enfourner** pour une vingtaine de minutes, ou jusqu'à ce que les choux soient bien dorés et gonflés.

**Laisser refroidir**, et **creuser** un petit trou sous chacun d'eux, à l'aide de la pointe d'un couteau.

**Monter** la ganache réservée comme une chantilly, à l'aide d'un batteur. **Verser** dans une poche à douille, et **garnir** les choux

Cette recette vous est offerte par :



Une recette originale de :  
Guillemette Auboyer

  @norohyvanille  
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites  
hors usage privé.

Crédit photographique :  
Agence **cru**.