



NOROHY 

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

CHOUX
À LA VANILLE

POUR 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pâte à chou

Lait entier 12,5 cl
Sucre en poudre 1 cuillère à café
Sel 1/2 cuillère à café
Beurre doux..... 115 g
Farine..... 140 g
Œufs entiers 4
Eau 12,5 cl

Crème pâtissière à la vanille

Jaunes d'œufs 3
Sucre en poudre 60 g
Fécule de maïs 25 g
Lait entier 25 cl
TADOKA de **NOROHY** 1 dose
Beurre doux..... 25 g

LES CHOUX

Préchauffer le four à 180°C.

Dans une casserole, **verser** l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre en morceaux et faire chauffer ce mélange sur feu moyen. Lorsque le beurre est fondu, ôter la casserole du feu et verser la farine en pluie, tout en remuant à l'aide d'une spatule en bois. **Continuer** de mélanger jusqu'à ce que la farine soit totalement absorbée. Remettre la casserole à chauffer et continuer de mélanger afin de dessécher la pâte.

Déposer la pâte obtenue dans un saladier propre et incorporer les 4 œufs un par un tout en mélangeant à chaque fois avec la cuillère en bois.

À l'aide d'une poche à douille, **réaliser** des petites boules de pâte identiques sur une plaque de cuisson légèrement beurrée, en prenant soin de les espacer de 2 cm, car elles gonfleront à la cuisson.

Enfourner pour 20 minutes dans un four à 180°C non ventilé.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre et la fécule de maïs. **Fouetter** vivement, sans pour autant faire blanchir le mélange.

Sur feu moyen, **faites bouillir** le lait et laisser fondre 1 dose TADOKA dedans. Incorporer ensuite doucement ce lait vanillé au mélange œuf/sucre/fécule de maïs à l'aide d'un fouet.

Reverser enfin le tout dans la casserole et laisser cuire sur feu vif en fouettant vivement quelques instants. Dès que la crème épaissit, retirer la casserole du feu et ajouter le beurre jusqu'à ce que celui-ci soit totalement incorporé à la crème.

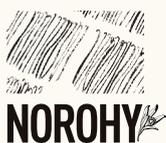
GARNISSAGE DES CHOUX

Couper le chapeau des choux à l'aide d'un couteau à dents.

Déposer la crème pâtissière dans une poche à douille et venir remplir la partie basse des choux. **Reposer** les chapeaux sur la crème pour chaque chou.



Cette recette vous est offerte par :



Recette originale et crédit photographique :
Agence **CRU**.

  @norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.