Choux craquelin à la crème vanille

Des choux coiffés d'une fine pâte croquante, garnis d'une crème légère à la vanille. Un contraste croustillant et fondant.

8 personnes	45 min préparation	35 min cuisson	80 min au total	difficile niveau

Ingrédients

- 1 dose de pâte à choux
- 50 g de beurre mou pour le craquelin
- 60 g de cassonade
- 60 g de farine
- 300 ml de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 60 g de sucre
- 25 g de maïzena
- 1 c. à café d'extrait de vanille

Préparation

1. Mettre le beurre, la cassonade et la farine dans le bol et mélanger en pâte.
   20 sec / vitesse 4
2. Étaler cette pâte finement entre deux papiers cuisson et congeler 15 minutes.
3. Dresser des choux, y poser un disque de craquelin et cuire 30 minutes à 180°C.
4. Rincer le bol et y mettre le lait, les jaunes, le sucre, la maïzena et la vanille.
5. Cuire la crème.
   7 min / 90°C / vitesse 4
6. Refroidir la crème, puis garnir les choux à la poche.

Le conseil de Tiha
Découpe les disques de craquelin à l'emporte-pièce de la taille des choux.

Conservation : 1 jour au réfrigérateur.