PETITS CHOUX ET ÉCLAIRS À LA CRÈME LÉGÈRE



POUR 6 PERS. : Difficulté : Moyen

Pour la Pâte à choux

• ½ l d'eau
• 100 gr de beurre
• 3 gr de sel
• 150 gr de farine
• 4/5 œufs
• ¼ l de crème liquide pour la Chantilly +20gr de sucre NatsucCrème pâtissière
• ½ l de lait
• 1 gousse de vanille
• 3 jaunes d'œuf
• 80 gr de farine
• 45 gr de maïzena
• 100 gr de sucre Natsuc
• Confection de la crème pâtissière
• Chauffer le lait avec 1 gousse de vanille fendue en 2
• Blanchir le sucre et les jaunes
• Verser le lait sur les œufs et sucre et ajouter la maïzena mélanger au fouet
• Remettre dans la casserole et cuire l'ensemble 3 minutes
• Débarrasser la crème pâtissière au frais.

Pâte à choux

• Chauffer l'eau avec la pincée de sel et le beurre
• Ajouter la farine en pluie bien mélanger et dessécher sur le feu à l'aide d'une spatule en bois.
• Ajouter hors du feu les œufs un à un tout en remuant vivement jusqu'à obtention d'une pâte lisse
• Couchage des choux et cuisson
• Emplir une poche à douille unie puis coucher les choux ou éclairs sur une tôle à pâtisserie couverte d'un flexipan
• Cuire à 180° (four pré chauffer1/4h avant) pendant 15'
• Fourrage des choux ou éclairs
• Faire un petit trou sous les choux
• Introduire la crème (soit pâtissière ou légère) avec la poche à douille et fourré ces choux par le petit trou
• Glacer ceux-ci avec le fondant mis à température