

# 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 chauffer 1/4h 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