

PÂTE À CHOUX**Ingédients pour 20 pièces :**

1/2 litre d'eau
5 g de sel
200 g de beurre
300 g de farine 10 œuf

Faire bouillir eau, sel et beurre.

Incorporer la farine puis chauffer sur le feu jusqu'à ce que la pâte se décolle.

Ajouter les œufs 1 par 1.

Dresser sur tôle des ronds de 6 cm.

Crème :

1/2 l de lait
100 g de sucre
250 g de beurre
50 g de poudre à flan ou maïzena
3 œufs

Faire épaissir puis ajouter 125 g de beurre.

Mettre au frigo, ajouter ensuite les 125 g de beurre restant.

Bien fouetter au robot, couper les ronds en deux et garnir avec la crème et saupoudrer de sucre glace.

Praliné :

On peut en trouver chez un dépositaire de matières premières de boulangerie ainsi que la poudre à flan.

125 g de noisettes (à faire torréfier au four)

125 g d'amandes brutes (à faire torréfier au four)

250 g de sucre

Faire fondre le sucre dans une casserole (cuivre ou inox).

Lorsque le sucre est devenu caramel, incorporer le mélange noisettes / amandes.

Verser sur une tôle et laisser refroidir.

Casser en petits morceaux et broyer au robot jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Recette proposée par Michel B.

Mots-clés :