



# NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

## CHOUX À LA VANILLE



POUR 8 PERSONNES

## LA CRÈME PÂTISSIÈRE

**Mélangier** les jaunes d'œufs avec le sucre et la fécul 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.

## INGRÉDIENTS

### Pâte à choux

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.

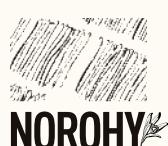
## GARNISSAGE DES CHOUX

**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.

