

PETITS CHOUX PASTEL



INGRÉDIENTS :


- 80 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 155 g de sucre semoule
- 250 g de farine
- 10 œufs
- 1 litre de lait
- 1 cuil. à soupe de rhum
- 150 g de glaçage
- Colorants alimentaires (rose, vert et jaune)

RECETTE :

Pour 20 choux

1. **Préparez la pâte à choux** : préchauffez le four à 200°C (th.6-7). Portez 25 cl d'eau, le beurre, 1 pincée de sel et 1 cuil. à café de sucre à ébullition dans une casserole. Tamisez 125 g de farine et versez-la d'un seul coup, hors du feu, en mélangeant avec une cuillère en bois. Incorporez 4 œufs un à un en mélangeant jusqu'à ce que la boule de pâte se reforme. A l'aide d'une poche à douille lisse, formez 20 petits choux sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 20 à 25 min. en surveillant la cuisson, sans ouvrir le four. Laissez refroidir sur une grille.
2. **Préparez la crème pâtissière** : portez le lait à ébullition. Cassez 2 œufs entiers dans un saladier et ajoutez 4 jaunes. Battez-les en omelette, versez 150 g de sucre et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez petit à petit 125 g de farine tamisée et versez le lait bouillant en mélangeant. Réservez la préparation dans la casserole et portez à ébullition sans cesser de remuer. Retirez du feu et ajoutez le rhum. Mélangez et laissez refroidir. Saupoudrez légèrement la crème de sucre semoule lorsqu'elle est encore chaude, pour éviter qu'une peau se forme sur le dessus.
3. **Faites fondre le glaçage** au bain-marie. Répartissez-le dans 3 bols et ajoutez les colorants alimentaires. Fourrez les choux de crème à l'aide d'une poche à douille. Étalez le glaçage à la spatule, en variant les couleurs. Conservez au frais et consommez dans la journée.

PRÉPARATION :

 60 minutes

 35 minutes

 Moyen