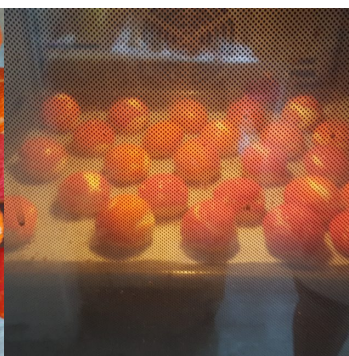




## Choux colorés

[amand.yohannetfanny@gmail.com](mailto:amand.yohannetfanny@gmail.com)



Pour mes choux coloré il nous faut :

Pour le craquelin :

- 50g de beurre mou
- 60g de cassonade
- 60g de farine
- + le colorant de votre choix

Pour la pâte à choux:

- 150g de farine
- 150g de lait
- 100g d'eau
- 1/2 Cc de sel
- 1 cs de sucre
- 80g de beurre
- 4 ou 5 oeufs

Pour la crème pâtissière :

- 120g de sucre
- 50g de maïzena
- 120g de jaunes d'oeufs
- 50cl de lait
- 50g de beurre
- Rhum ( facultatif )

En premier je fabrique la crème pâtissière comme ça elle a le temps de refroidir pendant que je fais ma pâte à choux.

Mélanger le sucre, la maïzena et les jaunes d'œufs. Fouetter le tout jusqu'à ce que ça blanchisse. Ajouter le lait chaud au mélange et fouetter. Remettre sur le feu sans arrêter de fouetter jusqu'à épaississement de la crème.

Ensuite mettre à refroidir en filmant au contact.

Pour le craquelin:

Mélanger le beurre mou le sucre et la farine et finir en mettant le colorant de votre choix. Moi j'ai séparé en 2 ma préparation pour mettre du colorant orange et rose. J'ai utilisé du colorant en gel que je trouve très bien pour ce genre de préparation car la poudre ne fait pas le même effet. Ensuite étaler le craquelin sur 2 ou 3 mm d'épaisseur et mettre à plat au congélateur. Moi j'ai mis mes 2 couleurs sur la même plaque parce que je trouve ça sympa ce petit effet de couleurs sur les choux.

Pour la pâte à choux:

Faire chauffer le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Une fois le beurre fondu mettre la farine et chauffer pour évacuer toute l'humidité. Ensuite dans un autre récipient incorporer 1 à 1 les œufs assez vite pour ne pas que l'œuf cuise avec la chaleur de la pâte. Disposer des boules de pâte sur une plaque à pâtisserie.

Découper des carrés ou des ronds de craquelin et mettre sur vos choux et cuire à 200°C 15 à 20 min.

Pour ma part j'ai ajouté du rhum dans ma crème pâtissière juste avant de fourrer les choux.

Bonne dégustation ?

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez-vous sur [Zodiosphere.fr](http://Zodiosphere.fr)