

CHOUX CRAQUELIN CITRON ET FLEUR DE SUREAU

NOMBRE DE PERSONNES : 13 (40 CHOUX)

INGRÉDIENTS :

Crème fleur de sureau :

- ½ litre de lait
- 5 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 50 g de maïzena
- 10 cl de sirop de fleur de sureau
- 250 g de beurre

Pâte craquelin :

- 75 g de beurre pommade
- 92 g de sucre cassonade
- 92 g de farine

Pâte à choux :

- ¼ litre d'eau
- 100 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 200 g de farine
- 4 gros œufs



PRÉPARATION

Crème fleur de sureau : faire une crème pâtissière (jaune d'œufs, sucre puis maïzena et lait). Ajouter le sirop de fleur de sureau et le beurre en morceaux dans la crème chaude, laisser refroidir. *Pâte craquelin* : mélanger le beurre

pommade, le sucre cassonade et la farine et travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte. Étaler très finement entre deux feuilles de papier cuisson et réserver au frais. *Pâte à choux* : faire bouillir l'eau et le beurre, ajouter une pincée de sel et la farine. Dessécher cet appareil. Mettre dans un saladier, laisser refroidir puis ajouter les œufs un à un avec une spatule. Dresser les choux sur une plaque à l'aide d'une poche à douille. Ajouter un rond de craquelin préalablement découpé sur chacun des choux, cuire au four 20 min à 190°-200°C. Garnir les choux.