

Burgers pomme-vanille Tahitensis
Pour 12 choux de Ø 8 cm



1. **CHOUX**

Dresser des choux sur une plaque légèrement graissée avec l'agent de démoulage Ouragan ancel.

2. **CRAQUELIN**

50 g de beurre pommade
60 g de farine
60 g de cassonade
1/2 cuillerée à café de cannelle

Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte. Etaler au laminoir sur 2 mm d'épaisseur, détailler à l'emporte-pièce des disques de craquelin de la taille des choux puis les déposer dessus. Cuire les choux de manière habituelle.

3. **CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE TAHITENSIS**

700 g de crème pâtissière réalisée à partir d'une préparation pour crème pâtissière à chaud ancel
Condifa - 28-30 rue la Fayette - BP 80035 - 67023 Strasbourg Cedex 01 - <https://condifa.fr>

15 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé

Préparer la crème pâtissière selon votre recette habituelle. Après lissage, ajouter 15 g d'extrait de vanille Tahitensis.

4. POMMES CARAMÉLISÉES

600 g de pommes en tranches

50 g de beurre fondu

60 g de sucre

Dans une poêle chauffée avec le beurre fondu, faire caraméliser les pommes mélangées au sucre. Laisser refroidir.

5. CRÈME CHANTILLY À LA VANILLE TAHITENSIS

600 g de crème liquide 35% M.G.

50 g de sucre

15 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé

Battre la crème, le sucre et l'extrait de vanille en chantilly.

6. MONTAGE ET FINITION

Couper les choux en deux puis avec une poche munie d'une douille unie 10 mm, dresser la crème pâtissière sur le fond des choux.

Déposer les tranches de pommes en rosaces dans le fond des choux sur la crème pâtissière puis avec une poche munie d'une douille cannelée, dresser la chantilly avant de refermer les choux et de les saupoudrer légèrement de sucre glace.