

Chouquettes à la Vanille Bourbon de Madagascar
Pour environ !50 chouquettes



1. **PÂTE À CHOUX**

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle.

2. **CRAQUELIN**

100 g de beurre pommade
100 g de farine
100 g de cassonade

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Étaler sur 2 mm la pâte entre deux feuilles de papier cuisson puis congeler. Détailler des disques de craquelin de la taille des choux puis les déposer dessus. Cuire environ 25 minutes à 180°C.

3. **CRÈME PÂTISSIÈRE (RECETTE DE BASE PAR LITRE DE LAIT)**

1 L de lait
80 g de **Crème pâtissière à chaud Super ancel**

100 g d'œufs
170 g de sucre
40 g d'**Extrait de Vanille Bourbon de Madagascar avec grains Sébalcé**

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle.

4. **CRÈME PÂTISSIÈRE LÉGÈRE À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR**

1000 g de crème pâtissière
150 g de crème fouettée
Incorporer la crème fouettée dans la crème pâtissière.

5. **MONTAGE ET FINITION**

Garnir les choux à la poche, saupoudrer d'un voile de sucre glace.