

Choux à la Vanille Bourbon de Madagascar
Pour 15 choux de 7,5 cm de Ø



1. **PÂTE À CHOUX**

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle.

2. **CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR**

400 g de **Diplomate à froid ancel**

40 g d'**Extrait de Vanille Bourbon de Madagascar avec grains Sébalcé**

1 L d'eau froide (10°C maximum)

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter l'extrait de vanille et la préparation pour crème diplomate à froid. À l'aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse. La crème doit être réalisée juste le dressage des choux.

3. **MONTAGE ET FINITION**

Tremper le haut des choux dans un caramel puis laisser refroidir. Couper les choux puis garnir le fond de crème diplomate. Déposer les dessus des choux sur la crème.