

Puits d'amour

Temps de préparation 45 min

Temps de cuisson 35 min

Ingrédients

Pour la pâte à choux

- 🍷 12,5cl d'eau
- 🍷 75gr de farine
- 🍷 40gr de beurre
- 🍷 2 œufs
- 🍷 1 pincée de sel

Pour la crème pâtissier

- 🍷 25cl de lait
- 🍷 35gr de sucre
- 🍷 35gr de farine
- 🍷 1 œuf + 1 jaune
- 🍷 Vanille
- 🍷 4 cuillères à soupe de chantilly

Préparation :

- 🍷 Confectionner la pâte à choux. Mettre dans un casserole l'eau et le beurre porter à ébullition. Lorsque le mélange bout jeter la farine d'un seul coup et mélanger hors du feu.
- 🍷 Remettre sur le feu et faire sécher la pâte.
- 🍷 Laisser tiédir et incorporer les œufs 1 à 1
- 🍷 Garnir 8 petits moules à baba ou à tartelette. Cuire 25 min au four th8 soit 240°.
- 🍷 Préparer la crème pâtissière mélanger le sucre et les œufs, puis ajouter la farine mélanger à nouveau et délayer avec le lait chaud et faire épaissir sur feu doux tout en remuant. Laisser refroidir.
- 🍷 Lorsque la crème est froide mélanger avec la chantilly et garnir les choux.
- 🍷 Pour terminer faire un caramel blond et napper les choux.
- 🍷 Réserver au frais.