

CRAQUELIN POUR CHOUX

TEMPS DE PRÉPARATION

45 mins

CUISSON

30 mins

QUANTITÉ

choux

INGREDIENTS

- 84g de beurre demi-sel
- 105g de farine
- 105g de sucre cassonade

INSTRUCTIONS

1. Mélanger le beurre, la cassonade et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène
2. Former une boule avec la pâte et la disposer sur une feuille de papier cuisson. Recouvrir d'une seconde feuille de papier cuisson et étaler la pâte (sur 2mm d'épaisseur environ).
3. Réserver au frais
4. Préparation des choux
5. Préchauffer le four à 250°C (thermostat 8-9)
6. Une fois que vous avez fini la pâte à choux et que vous les avez pochez, sortez le craquelin du réfrigérateur et découper des cercles de même diamètre (ou plus petit) que les choux. Disposer un cercle de craquelin sur chaque choux. Eteindre le four et enfourner immédiatement pendant 10min. Rallumer le four à 160°C (thermostat 5) et laisser cuire 20min.