



Glands

Ingredients

Pâte à choux

160g d'eau
70g de beurre
120g de farine
3 oeufs
2 cuillères à soupe de sucre

Crème pâtissière au rhum

480g de lait entier
20g de rhum
2 oeufs
2 jaunes d'oeuf
70g de sucre
40g de maïzena

Glaçage royal

100g de sucre glace
34g de blancs d'oeuf
du colorant

Pâte à choux

Faire bouillir ensemble le beurre, l'eau et le sucre.

Hors du feu verser en 1 fois la farine, mélanger rapidement pour obtenir une pâte homogène.

Remettre à chauffer à feu doux, mélanger pour faire dessécher la pâte et arrêter lorsque celle-ci se décolle du fond de la casserole.

Laisser un peu refroidir.

Ajouter les oeufs 1 à 1 en les incorporant bien à la pâte à l'aide d'un robot ou à la spatule.

Quand la pâte est homogène, verser dans une poche à douille, former vos glands.

Préchauffer le four à 200°C.

Enfourner 20 minutes

Une fois cuit laisser refroidir sur une grille

Crème pâtissière au rhum

Porter le lait et le rhum à ébullition.

Battre les oeufs, les jaunes, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser la lait chaud dessus tout en continuant de mélanger.

Remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.

Laisser un peu refroidir, mettre en poche et garnir les glands

Glaçage royal

Détendre un peu le blanc à la fourchette, y ajouter le sucre glace et mélanger jusqu'à obtention d'une texture homogène.

Ajouter le colorant au mélange et glacer les glands.



Glands
