

Petits choux à la crème pâtissier vanillée recouverts de caramel



Ingrédients (2 personnes):

Un reste de pâte à choux, crème pâtissier, pour le caramel; 50g de sucre 2 c à s de miel toutes fleurs

Préparation:

Prendre un reste de pâte à choux (reste des éclairs recette à coté)

Mettre dans une poche avec une douille moyenne,

Allumer le four sur 180° ,

prendre une plaque recouverte de papier sulfuriser et faire des petits tas réguliers ,enfournier 25 à30 mn surveiller ,quand les choux sont cuits mettre une c à s pour laisser le four entrouvert ,penser à éteindre le four ,avant de faire ça !

Faire la crème pâtissier comme pour les éclairs, mais ne rajoutez pas de chocolat, uniquement de la vanille 1 c à c de vanille en poudre !

Sortez vos choux faites un trou dessous, tournez les à l'envers, caler les bien et avec une poche à douille vous garnissez vos choux, attendez qu'ils refroidissent,

Faites votre caramel, en mettant le sucre et le miel sur feu doux, n'y touchez pas il se fait tout seul, lorsqu'il prend un peu de couleur bougez la casserole dans tous les sens, éteignez le feu,

Poser vos choux par 3 sur une assiette videz un peu de caramel dessus puis poser un 4 eme chou dessus les autres, videz d'autres caramel dessus, ils vont coller ensemble

S'il vous reste du caramel, mettez le dans des moules à sucettes, les enfants se régaleront !

Bonne dégustation !

Mots-clés: petits choux vanille caramel