



Choux à la Verveine Artisanale Aimé Lebon

INGRÉDIENTS

Verveine Artisanale 30°.....	20 g
Eau	200 g
Lait	500 g
Sucre	150 g
Sel	4 g
Poudre d'amande	50 g
Beurre	130 g
Farine	170 g
Œufs	180 à 250 g
Jaunes d'œuf	60 g
Poudre à crème	40 g

PÂTE À CHOUX

- Dans une casserole mettre 200g d'eau, 4g de sel, 80g de beurre coupé en morceaux. Porter à ébullition en faisant fondre le beurre. Hors du feu, verser d'un seul coup 120g de farine tamisée et remuer avec une spatule jusqu'à ce qu'il n'y a plus de trace de farine. Dessécher quelques minutes sur le gaz.
- Vider dans un récipient et ajouter 180 à 250g d'œufs, un par un, en travaillant énergiquement entre chaque œuf avec une spatule.
- Coucher la pâte sur une plaque légèrement graissée. Cuire 40 minutes à 150°C.

CRÈME PÂTISSIÈRE

- Faire bouillir 500g de lait.
- Blanchir 60g de jaunes d'œufs et 100g de sucre semoule et ajouter 40g de poudre à crème.
- Verser l'appareil dans le lait bouillant et porter à ébullition. Rajouter la 20g de Verveine Artisanale 30°.
- Refroidir rapidement.
- Garnir les choux de crème pâtissière à la verveine et saupoudrer de sucre glace.