

# PETITS CHOUX À L'ACHILLÉE MILLEFEUILLE



## Ingédients pour 50 petits choux

Ingédient	Quantité
lait entier	300 gr
beurre	120 gr
sel	4.50 gr
sucré cassonade	4.50 gr
farine blanche	180 gr
Oeufs	5 pcs
farine blanche	100 gr
beurre	100 gr (en dés)
sucré cassonade	100 gr
lait entier	800 gr
crème	400 gr
Jaunes d'oeufs	240 gr
Sucre semoule	300 gr
Fécule de maïs	90 gr
sommités fleuris d'achillée millefeuille	50 pcs (rincées à l'eau)

## Préparation

1. Mettre le lait, le beurre, le sel et le sucre cassonade dans une casserole et faire chauffer jusqu'à ébullition. Retirer immédiatement du feu.
2. Toujours hors du feu, verser la farine sur le mélange lait-beurre chaud et mélanger. Verser la préparation dans un cul de poule.

---

3. Ajouter les œufs, un à un, et mélanger à l'aide d'une spatule.

---

---

4. Mettre la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse. Sur un plaque de pâtisserie recouverte de papier de cuisson, former de petite boules régulières. Les garnir de craquelin (voir recette ci-dessous).

---

---

5. Cuire les choux dans un four préchauffé à 170°C, pendant minimum 20 minutes.

---

## Pâte à craquelin

1. Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.

---

2. Étaler finement la préparation entre deux feuilles de papier cuisson, à l'aide d'un rouleau. Réserver au frigo ou au congélateur.

---

3. Une fois la pâte bien refroidie, couper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce et les déposer sur les boules de choux crues, juste avant de les enfourner.

---

## Crème pâtissière à l'achillée millefeuille

1. 1- Faire chauffer le lait et la crème. Infuser les sommités fleuries à couvert pendant 20 minutes. Filtrer et remettre l'infusion à chauffer.

---

2. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule. Ajouter ensuite la féculle de maïs.

---

3. Verser l'infusion sur les jaunes d'œufs. Mélanger.

---

4. Faire chauffer l'ensemble jusqu'à ébullition. Laisser bouillir 1 minutes. Débarrasser la préparation dans un plat, filmer au contact et réserver au frigo.

---

5. Une fois la crème refroidie, la détendre avec un fouet puis la mettre dans une poche à douille munie d'une douille de remplissage.

---

6. Garnir les choux cuits et refroidis. Conserver au frais et déguster dans les 24h.

---