



## Petits gâteaux Glands



**1h30** **50 min** **40 min** **0** **265**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **10** personnes

### Ingrédients pour la pâte à choux

12 cl **Eau**  
50 g **Beurre**  
75 g **Farine**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
20 g **Sucre semoule**  
2 pincée(s) **Sel**

### Ingrédients pour la crème pâtissière parfumée au kirsch

50 cl **Lait demi-écrémé**  
60 g **Maïzena**  
75 g **Sucre semoule**  
2 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
25 g **Beurre**  
2 c. à café **Kirsch**

### Ingrédients pour le glaçage

200 g **Fondant**

### Étape 1

Préparation de la pâte à choux

- 1 Porter l'eau, le beurre, le sucre et le sel à ébullition dans une casserole.
- 2 Hors du feu, ajouter d'un seul coup la farine puis remettre sur feu moyen en remuant vigoureusement pendant 1 à 2 minutes à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Transférer la pâte dans un saladier et la laisser tiédir.
- 4 Incorporer les œufs un à un après les avoir préalablement battus dans un bol à l'aide d'un fouet.
- 5 Entre chaque ajout, la pâte doit avoir bien absorbé l'œuf et doit être consistante.
- 6 Garnir une poche à douille munie d'une douille unie avec les 3/4 de la pâte à choux à l'aide d'une maryse.
- 7 Dresser des petits choux sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé en les espaçant régulièrement.
- 8 Faire cuire les choux au four pendant 10 minutes à 210°C (Th.7) puis pendant 15 minutes à 180°C (Th.6).

### Étape 2

Préparation de la crème pâtissière au kirsch

- 1 Couper le beurre en petits morceaux et le réserver à température ambiante.
- 2 Porter doucement le lait et le kirsch à ébullition dans une casserole en remuant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Pendant ce temps, fouetter les jaunes avec le sucre dans un saladier jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- 4 Ajouter la maïzena et fouetter de nouveau.
- 5 Verser le lait chaud dans le saladier sans cesser de fouetter.
- 6 Transvaser le tout dans la casserole et remettre sur feu doux en remuant vigoureusement jusqu'à ce que la crème épaisse.
- 7 Incorporer le beurre et lisser la crème à l'aide d'une maryse.
- 8 Débarrasser la crème dans un saladier et la filmer au contact pour éviter la formation d'une croûte.
- 9 La laisser tiédir puis la réserver au réfrigérateur.

#### 1 Colorant

1 Vermicelle(s) de chocolat

### Étape 3

#### Assemblage des glands

- 1 Percer un trou sous les choux à l'aide d'une baguette chinoise puis les garnir de crème pâtissière à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille à garnir ou d'une petite douille lisse.
- 2 Faire fondre le fondant doucement au bain-marie avec le colorant vert.
- 3 Tremper la tête des glands dans le fondant et saupoudrer immédiatement de vermicelles de chocolat.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Une fois assemblés, servir rapidement les glands pour que la crème ne détrempe pas trop la pâte à choux.