Bonhomme de choux

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
25 portions	45 minutes	★★☆

LES INGRÉDIENTS

Pour la crème pâtissière :
- 1L de lait
- 100g de sucre
- 140g de farine
- 6 jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille
- 90g de Noix de Pécan

Pour la confiture de framboise :
- 300g de framboises fraîches
- 150g de sucre
- 10g de pectine
- 10g de jus citron

LA RECETTE

Crème pâtissière Noix de Pécan :
1. Blanchir le sucre et les jaunes d'œufs, ajouter la farine.
2. Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille. Incorporer le mélange sucre-œufs-farine.
3. Ajouter la pâte de noix de pécan au mélange.
4. Porter de nouveau à ébullition et faire cuire deux minutes à feux doux.
5. Réserver en poche pâtissière.

Confiture de framboise :
1. Mélanger des framboises fraîches avec le sucre, la pectine et le jus de citron.
2. Cuire le tout jusqu'à ébullition.
3. Réserver au réfrigérateur.

Glaçage :
Cuire le sucre en incorporant du colorant blanc.

LE MONTAGE

1. Garnir le chou Saint Honoré de confiture framboise.
2. Garnir le chou pur beurre avec la crème pâtissière Noix de Pécan.
3. Après cuisson du sucre, laisser reposer 10 minutes et enrober vos choux.

Suggestion de présentation :
Avec la pâte à sucre, vous pouvez élaborer le chapeau, le nez et l'écharpe du bonhomme de neige.

Petit + :
• Vous pouvez utiliser des perles en sucre pour symboliser les yeux et les boutons.
• Possibilité de réaliser un Père Noël dans le même esprit.