

BURGERS POMME-VANILLE BOURBON

Pour 12 choux



1. **CHOUX**

Dresser des choux sur une plaque légèrement graissée avec l'agent de démoulage Ouragan ancel.

2. **CRAQUELIN**

50 g de beurre pommade
60 g de farine
60 g de cassonade
1/2 cuillerée à café de cannelle

Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte. Etaler au laminoir sur 2 mm d'épaisseur, détailler à l'emporte-pièce des disques de craquelin de la taille des choux puis les déposer dessus. Cuire les choux de manière habituelle.

3. **CRÈME PÂTISSÈRE À LA VANILLE BOURBON**

700 g de crème pâtissière réalisée à partir d'une préparation pour crème pâtissière à chaud ancel
15 g d'Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébaldé

Préparer la crème pâtissière selon votre recette habituelle. Après lissage, ajouter 15 g d'extrait de vanille de Bourbon.

4. **POMMES CARAMÉLISÉES**

600 g de pommes en tranches
50 g de beurre fondu
60 g de sucre

Dans une poêle chauffée avec le beurre fondu, faire caraméliser les pommes mélangées au sucre. Laisser refroidir.

5. **CRÈME CHANTILLY À LA VANILLE BOURBON**

600 g de crème liquide 35% M.G.
50 g de sucre
15 g d'Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé

Battre la crème, le sucre et l'extrait de vanille en chantilly.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Couper les choux en deux puis avec une poche munie d'une douille unie 10 mm, dresser la crème pâtissière sur le fond des choux.

Déposer les tranches de pommes en rosaces dans le fond des choux sur la crème pâtissière puis avec une poche munie d'une douille cannelée, dresser la chantilly avant de refermer les choux et de les saupoudrer légèrement de sucre glace.