

LES RECETTES DES CHEFS

MINI CYGNES CHANTILLY

PAR L'IFA DE BOURGES

Ingrédients

- 125g d'eau
- 125g de lait
- 4 g de sel
- 100g de beurre
- 150g de farine
- 4 oeufs

Réaliser une pâte à chou :

Faire bouillir le lait, l'eau, le sel et le beurre.

Ajouter la farine et dessécher.

Ajouter les œufs petits à petit.

Pocher avec la douille N° 8 en forme de glands.

Réaliser des cous en forme de S.

Cuire

Couper en deux les pièces pour obtenir les ailes.

Garnir de chantilly avec une douille cannelée E7.

Positionner les ailes et les cous.

Saupoudrer de sucre glace.



Préparation : 30 min.

Cuisson : 15 min.

Difficulté :   