



## Pâte à choux :

250 gr d'eau ou de lait

100 gr de beurre

150 gr de farine

1 grosse pincée de sel

5 œufs

Porter l'eau, le beurre et le sel à ébullition.

Hors du feu ajouter la farine et former une boule

Ajoutez les œufs en omelette et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Partager en 4 et ajoutez l'équivalent d'une grosse cuillère à soupe de plantes ciselées.

~~~~~

## Tuiles au fenouil :

25 gr de beurre fondu

125 gr de sucre

15 gr de farine

2 blancs d'œuf

Une cuillère à café bombée de graines de fenouil.

Mélangez dans cet ordre et laissez poser au réfrigérateur une bonne heure

A l'aide d'une cuillère à café dressez sur plaques beurrées, cuire à 200°, 5 minutes.



## Crème Tagète Passion :

20 cl de crème fraîche UHT

Un bouquet de tagète passion

2 jaunes d'œufs

1 cuil à soupe de sucre

1 cuil à café de farine

Faire infuser le tagète dans la crème portée à ébullition pendant une heure. Filtrer.

Blanchir les jaunes et le sucre

Incorporer la farine

Délayer avec la crème et reporter à ébullition.

Filmer et réserver au froid.