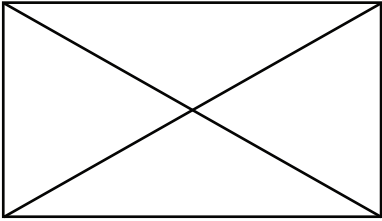


Les magiciens du fouet

Toutes nos recettes

Header



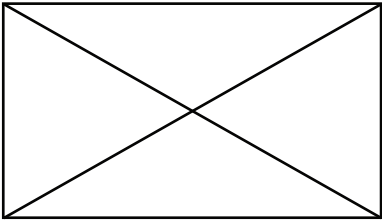
Titre recette - par Prénom NOM

Sommaire de la recette qui reprend le début du texte de présentation de la recette...



1 heure et 20 minutes

L'ensemble doit fonctionner comme un lien pour afficher le détail

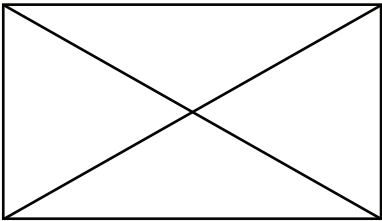


Titre recette - par Prénom NOM

Sommaire de la recette qui reprend le début du texte de présentation de la recette...



1 heure



Titre recette - par Prénom NOM

Sommaire de la recette qui reprend le début du texte de présentation de la recette...



45 minutes

MDF 2020 - Développement Prénom NOM

Footer

Choux à la crème

La fiche recette

Header

Fil d'ariane

Vous êtes à : Les magiciens du fouet - Choux à la crème



1 heure(s) et 20 minutes

Une recette incontournable, des petits choux hiboux cailloux à croquer !

Les ingrédients

- des choux
- de la crème
- du sucre
- du poney

Les étapes

1. Préparer la pâte : faire préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7).
2. Faire chauffer dans une casserole le beurre, l'eau, le sel et le sucre. Dès que tout est fondu, verser toute la farine d'un coup et bien mélanger avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus à la cuillère ni à la casserole.
3. Hors du feu, ajouter les oeufs un à un, puis mélanger à chaque fois ce que le mélange soit bon.
4. Beurrer une tôle à pâtisserie, puis disposer la pâte en petits tas (18 pour des petits choux, 12 pour des gros). Utiliser pour cela une poche à douille, ou tout simplement deux cuillères.
5. Cuire au four 20 à 25 mn. Petit truc pour vérifier la cuisson : Les choux doivent résister à une pression du doigt (ou de la cuillère, si l'on a peur de se brûler!).
6. Préparer la crème pâtissière : faire chauffer dans une casserole le lait, le sel et le sucre vanillé.
7. Pendant que le lait chauffe, travailler dans une grande terrine le sucre et les oeufs avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la farine puis, peu à peu, le lait bouillant.

Les ingrédients (liste à puce)

Les étapes (liste numérotée)

MDF 2020 - Développement Prénom NOM

Footer