

CHOUX À LA CRÈME

TEMPS DE PRÉPARATION

15 mins

CUISSON

25 mins

QUANTITÉ

21 choux

INGREDIENTS PÂTE À CHOUX

- 2 pincée de sel
- 140g de beurre
- 219g de farine
- 437,5 mL d'eau
- 6 œufs
- 1,75 c.c de sucre

INGREDIENTS CRÈME PATISSIÈRE

- 2 pincées de sel
- 875 mL de lait
- 1,75g de sucre vanillé
- 175g de sucre
- 4 jaunes d'œuf
- 1 œuf
- 87,5g de farine

INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7)
2. Faire chauffer dans une casserole le beurre, le sel et le sucre. Dès que tout est fondu, hors du feu verser toute la farine d'un coup et bien mélanger avec une cuillère en bois, puis remettre sur le feu jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus à la cuillère ni à la casserole.
3. Hors du feu ajouter les œufs un à un, puis mélanger à chaque fois jusqu'à homogénéité.
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 cuillère.
5. Cuire au four 20 à 25mn

INSTRUCTIONS

1. Faire chauffer dans une casserole le lait, le sel et le sucre vanillé
2. Pendant que le lait chauffe, travailler dans une grande terrine le sucre et les œufs avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la farine puis, peu à peu, le lait bouillant.
3. Verser dans la casserole (à allure douce) et remuer jusqu'à ce que la crème épaississe. Verser dans un plat.
4. Lorsque la crème est refroidie, vous pouvez y ajouter une cuillère d'Amaretto ou d'une autre liqueur. Bien mélanger après cet ajout. NB : Ne rien ajouter lorsque la crème est chaude !

MONTAGE

Remplissez de crème la poche à douille et remplissez les choux un à un (fois les choux bien refroidie), en ayant fait un trou dessous au préalable. Si vous n'avez pas de poche à douille, couper chaque chou à moitié en deux pour y insérer la crème.

ASTUCE

- Pour vérifier la cuisson, mes choux doivent résister à une pression du doigt (ou de la cuillère, si l'on a peur de se brûler!). Cependant il est préférable de ne pas ouvrir la porte du four pendant toute la durée de la cuisson pour que les choux ne retombe pas à la sortie du four.
- Pour des choux plus croquant ajouter un cercle de craquelin au dessus de chaque chou avant la cuisson.