



Chou à la Crème

Créer en Italie et en France

Vishnu Penubarthi

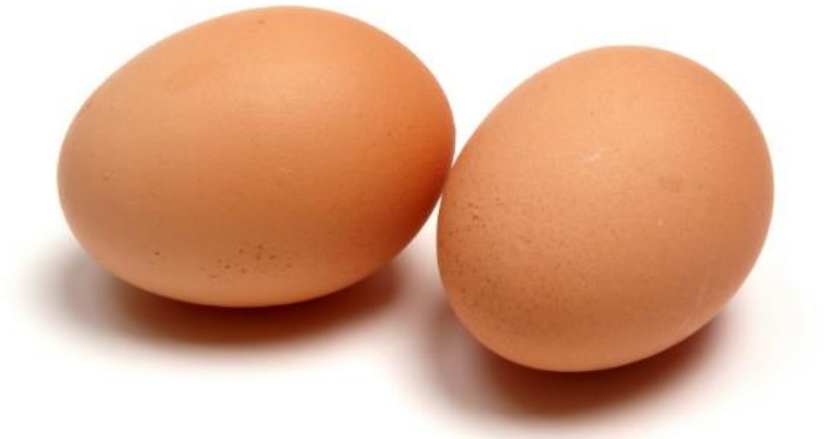
Liste d'ingrédients

- Une demi tasse de l'eau
- Un quart d'une tasse de beurre sans du sel
- Une demi cuillère à café de sel
- Une demi tasse et une cuillère à soupe de farine tout usage



Liste d'ingrédients

- Deux œufs
- Une cuillère à café de sucre cristallisé
- Une bouteille de la crème fouettée



La Procédure de Cuisiner

1. J'ai mis du beurre, de l'eau, du sucre, et du sel dans un pot et je l'ai mis sur la cuisinière
2. Je l'ai attendu jusqu'il a bouiller
3. Je l'ai enlevé de la cuisinière et j'ai ajouté de la farine tout usage et j'ai mélangé avec un cuillère en bois
4. J'ai remis le pot sur la cuisinière et j'ai mélangé jusqu'à les ingrédients sont devenus une boule
5. J'ai cassé deux œufs et je les ai fouetté
6. Je l'ai enlevé de la cuisinière et j'ai ajoute des œufs et j'ai mélangé
7. J'ai mis du papier cuisson sur une plaque de cuisson
8. J'ai mis le mélange sur le papier cuisson avec une cuillère dix fois
9. Je l'ai fait cuire au four pour 20 minutes a 400 Celsius
10. J'ai remis la plaque de cuisson et j'ai coupe chacun des dix pains en deux
11. J'ai mis de la crème fouetté entre les deux pièces de pain pour tout les dix.

Si, j'avais plus de temps...

- J'aurais fait plus de choux à la crème
- J'aurais fait la crème fouette à ma maison
- J'aurais trouve la bonne température pour cuisiner les choux à la crème



Vocabulaire Important

- Un papier cuisson: Papier alimentaire pour cuisson
- Une cuisinière: Appareil de cuisson pour faire la nourriture chaude
- Mélanger: Mêler les choses ensemble
- Une boule: Un cercle en 3-D
- Une plaque de cuisson: Une plaque qui vous mettez dans un four pour cuisson



J'ai mélangé des
ingrédients
dans un pot



J'ai cassé deux
œufs et je les ai
fouetté



J'ai mis le
mélange sur le
papier cuisson
avec une cuillère
dix fois



J'ai remis la
plaque de
cuisson du four

Les liens d'information

knowyourgrinder.com

emariewright.blogspot.com

amoils.com

target.com

tobyamidornutrition.com

epicurious.com

nekiji.com

<http://eugeniekitchen.com/easy-cream-puffs/>

weebirdiecafe.wordpress.com

flour-net.com

selection.readersdigest.ca