



Choux à la crème pâtissière

Coût estimé de la recette :

Pour 4 personnes



CREME PATISSIERE :

Ingrédients	Matériel
<p>Crème pâtissière</p> <ul style="list-style-type: none">• 3 jaunes d'œuf• 330ml (à 400ml lait entier si trop épaisse)• 100g de sucre• 50g farine• 1 gousse vanille <p>Choux (12 choux taille moyenne)</p> <ul style="list-style-type: none">• 250ml eau (ou 125ml eau et 125ml lait entier)• 100g beurre• 2 morceaux de sucre• 1 pincée de sel• 125g farine• 3 œufs (1 en plus si nécessaire)	<ul style="list-style-type: none">• Fouet électrique• 1 casserole• 1 four

Etape 1 : Délayer au fouet les jaunes d'œuf et le sucre et quand c'est bien blanchi, ajouter la farine et ensuite le lait bouillant (dans lequel vous aurez mis de la vanille). Cuire sur le feu doux et toujours remuer au fouet. Quand la crème a épaissi, la retirer du feu.

Etape 2 : Battre les œufs en neige avec une pincée de sel et les ajouter délicatement au mélange précédent s'il est froid.

Etape 3 : Préchauffez votre four à 180°C.

PATE A CHOUX :

Etape 4 : Faire bouillir l'eau avec le beurre en morceaux, le sel et le sucre. Quand c'est bouillant, retirer du feu et ajouter la farine en une fois. On doit avoir une pâte épaisse, ferme que l'on dessèche 2 à 3 minutes sur le feu en remuant. (attention si la pâte n'est pas bien desséchée, la recette peut échouer). Quand la pâte se détache de la spatule en bois, et semble grasse, la retirer et ajouter les œufs un à un en mélangeant énergiquement. La pâte ne doit pas être liquide, elle est assez épaisse

Etape 5 : Sur une plaque de cuisson (recouverte de papier cuisson), disposer des petits tas avec deux cuillères (sinon à la poche à douille)

Etape 6 : Faire cuire à 180°C les choux entre 20/25 minutes. Bien surveiller la cuisson. Les choux doivent être un peu dorés.

Conseils : On peut faire un mélange eau/lait pour la pâte à choux (elle sera moins sèche). Faire très attention à la cuisson et ne jamais ouvrir le four en grand lors de la cuisson des choux.