

CHOUX A LA CREME

Préparation:

Pâte à chou :

- Dans une casserole, faire fondre le beurre, sel et l'eau.
- A ébullition, verser d'un coup toute la farine et mélanger énergiquement jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus à la cuillère ni à la casserole. (Mettre hors du feu)
- Ajouter les œufs un à un, puis mélanger à chaque fois jusqu'à homogénéité.
- Beurrer une plaque de pâtisserie puis disposer la pâte à chou en petits tas à l'aide d'une poche à douille ou de 2 cuillères.
- Cuire au four 20 à 30 min, 200°C en général (mais à adapter en fonction des fours, on peut monter à 210/215 si nécessaire).
Les choux doivent être dorés et résistants à une pression d'un doigt.

Crème pâtissière :

- Faire chauffer le lait avec la moitié du sucre et le sachet de sucre vanillé (ou une gousse de vanille)
- Dans un saladier, travailler le sucre restant et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporer la farine et un peu de lait bouillant.
- Reverser le tout dans la casserole et faire épaissir en remuant sans cesse environ 4 à 5 min.
- Faire refroidir la crème en ayant au préalable recouvert la crème d'un film étirable.

Remplissage des choux avec la crème :

- Faire un pré-trou sur le côté de chaque chou
- Mettre la crème dans la poche à douille et remplir les choux.

Le caramel :

- Dans une casserole, mettre le sucre et l'eau et laisser chauffer (ne pas remuer)
- Surveiller la coloration puis mettre hors du feu
- Plonger les choux dans le caramel ou utiliser une cuillère (attention à ne pas se brûler)

Ingrédients:

(Environ 20 choux)

Pâte à chou :

- 5 œufs
- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 250 g d'eau
- 1 pincée de sel

Crème pâtissière :

- 500 ml de lait
- 140 g de sucre
- 4 œufs
- 60 g de farine

Pour le caramel :

200 g de sucre et 2 à 3 cuillères à soupe d'eau



Variantes :

- Crème pâtissière au chocolat
- Crème pâtissière avec de l'extrait de café

