

Choux à la crème caramélisés



Préparation: 40 mn

Cuisson: 18 à 20 mn par fournée, 5 mn pour la crème, 10 mn pour le caramel

Ingrédients pour 30 choux:

Pâte à choux:

- 25 cl d'eau
- 100 g de beurre
- 150 g de farine
- 2 morceaux de sucre
- 1/2 cuillère à café de sel
- 4 oeufs moyens

Crème:

- 75 cl de lait
- 3 jaunes d'oeufs
- 75 g de sucre
- 45 g de maïzena
- 1 gousse de vanille

Caramel:

- 200 g de sucre blanc

Recette:

1. Préparer la crème en mélangeant dans un saladier: la maïzena, les jaunes d'œufs et le sucre. Bien battre pour que cela soit homogène.
2. Faire tiédir le lait dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en deux.
3. Verser doucement le lait dans le saladier, bien mélanger et remettre le tout dans la casserole pour faire épaissir à feu doux en remuant. Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.
4. Préparer la pâte à choux en mettant dans une casserole: l'eau, les sucres, le sel, le beurre. Faire bouillir et lorsque le beurre est fondu, éteindre le feu et verser la farine dans la casserole d'un seul coup. Mélanger à la cuillère en bois jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
5. Laisser un peu refroidir avant d'incorporer les œufs un par un. La pâte ne doit pas "couler".
6. Préchauffer le four th 7 (210°C).
7. Beurrer et fariner une plaque à pâtisserie (ou la garnir de papier sulfurisé) et déposer en les espaçant des boules de pâte de la taille d'une grosse noix. Pour cela vous pouvez utiliser deux cuillères à café: une pour prendre la bonne quantité de pâte, l'autre pour vous aider à la déposer sur la plaque.
8. Cuire au four pendant 18 à 20 mn en surveillant la cuisson.
9. Laisser bien refroidir les choux avant de les garnir de crème: soit en utilisant une poche à douille, soit en incisant les choux et en les remplissant à la cuillère.
10. Préparer le caramel: verser le sucre dans une casserole antiadhésive et cuire à feu doux jusqu'à ce que le caramel soit bien doré.
11. Tremper les choux dans le caramel en utilisant une pince ou verser un peu de caramel sur chaque chou.

Remarque importante:

Les choux sont meilleurs s'ils sont préparés le jour de leur dégustation. Je préfère garnir les choux au dernier moment pour qu'ils ne soient pas trop mous et imprégnés de la crème. Je vous recommande de préparer la crème à l'avance pour qu'elle soit bien fraîche au moment de vous en servir.