



CHOUX A LA CREME

Ingrédients : les choux : 15 cl de lait - 10 cl d'eau - 1 c à c sel - 1 c à c sucre semoule - 110 g beurre - 140 g farine tamisée - 4 oeufs +1 oeuf pour assouplir la pâte - 200 g sucre casson (sucre en grains) -

la chantilly : 50 cl crème liquide très froide - 100 g sucre semoule - 1 gousse de vanille -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Poser sur votre plaque à pâtisserie, le tapis de silicone. Placer un saladier au congélateur afin de fouetter la crème.

Dans une grande casserole, réunir le lait, le sel, le sucre, le beurre. Au premier bouillon, retirer la casserole du feu et verser la farine en une seule fois. Mélanger vivement à l'aide d'une spatule en bois. Remettre la casserole sur le feu, remuer sans arrêt pendant 2 minutes (pâte bien lisse se décollant des parois de la casserole). Verser le tout dans votre Kitchenaid où vous avez accrocher la feuille, mettre en marche et laisser tourner à vitesse moyenne de façon à tiédir le mélange. Ajouter le premier oeuf jusqu'à ce que la pâte est un aspect lisse. Faire de même avec chaque oeuf. Battre à la fourchette le cinquième oeuf. Observer la consistance de la pâte : elle doit être élastique et de la consistance d'une purée, si elle est encore épaisse, ajouter un peu de l'oeuf battu (personnellement, j'en ai rajouté la valeur d'une c à s).

Verser le mélange dans une poche à douille avec une douille lisse un peu large et déposer des boulettes espacées de quelques centimètres.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner d'eau les choux, puis saupoudrer de sucre en grains.

Enfourner à mi-hauteur et cuire 25 minutes sans ouvrir la porte du four. Laisser refroidir sur grille.

Pendant ce temps, préparer la chantilly. Verser la crème dans le saladier qui était au congélateur et fouetter aux fouets électriques jusqu'à obtention d'une crème souple. Ajouter le sucre, les graines de la gousse fendue en deux et raclée au couteau. Fouetter encore pour raffermir la crème.

Introduire la chantilly dans une poche à douille avec une douille cannelée.

Couper la partie supérieure des choux. Remplir avec la chantilly en dépassant un peu la hauteur de la base. Poser le chapeau sur le dessus. Et, et, et ...**A déguster sans attendre**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr