Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Choux à la crème

Ingrédients

Pour la pâte à choux:, , 125 g d'eau, 125 g de lait entier, 100 g beurre , 3 g sel, 5 g sucre, 150 g farine , 4 œufs à 60 -70g, , Pour la crème pâtissière:, , 6 œufs, 80 g de sucre, 30 g de maïzena, 350 g lait entier, ½ bâton de vanille, , Pour le glaçage:, , 100 g de chocolat noir (61%), 100 g de sucre (pour réaliser un caramel)

Préparation

Préparer la crème pâtissière : dans un bol, mélanger le sucre et les jaunes d'oeuf. À l'aide d'un fouet, blanchir la préparation, puis y incorporer la maïzena et bien mélanger.
Porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille.
Dès l'ébullition, le verser en une seule fois sur les oeufs blanchis en remuant à l'aide d'un fouet.
Transvaser le tout dans la casserole de cuisson du lait et cuire jusqu'à épaississement.
Réserver au réfrigérateur.
Préchauffer le four à 220°C.
Préparer la pâte à choux : dans une casserole, mettre l'eau, le sel, le lait, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux. Faire bouillir. Dès l'ébullition, couper le feu et ajouter la farine en une fois.
Remuer énergiquement avec une cuillère en bois jusqu'à la formation d'une boule de pâte qui se détache de la casserole.
Mettre la boule de pâte dans un batteur et ajouter alors le premier oeuf. Mélanger, puis recommencer avec le deuxième et le troisième oeuf. Pour le dernier oeuf, le battre en omelette dans un bol au préalable et l'ajouter petit à petit (pour avoir une pâte ferme et souple et surtout pas liquide !)
A l'aide d'une poche à douille, déposer des petites boules de pâte sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé. Enfourner 10 minutes à 220° puis dix minutes à 200°.
Faire refroidir sur une grille.
Lorsque les choux sont froids, faire un trou dans leur base à l'aide d'un petit couteau. Avec une poche à douille, remplir de crème pâtissière.
Glacer au caramel ou au chocolat tempéré.

Commentaires

Conseil de service : napper de chocolat puis servir. Pour la crème pâtissière : 250 g de sucre 100 g de farine 6 jaunes d'oeufs + 2 oeufs entiers 1 gousse de vanille fendue en deux 1 litre de lait Pour les choux : 250 ml d'eau 1/2 càc de sel 1 càs de sucre 75 g de beurre 150 g de farine 4 oeufs moyens 100 g de chocolat noir

Notes :