

CHOUX A LA CREME

Pour la pâte :

- ½ L d'eau
- 250 g de beurre

- 250 g de farine
- 10 g de sel
- 8 œufs
- 10 g de sucre

Chauffer l'eau avec le beurre, le sel, le sucre.

Une fois le beurre fondu, on ajoute la farine en mélangeant bien. Evaporer sur le feu en remuant pour que cela n'attache pas.

Hors du feu, ajouter alors les œufs 1 par 1.

Dresser sur une plaque à l'aide d'une poche à douille.

Cuire à 180° C (chaleur tournante) environ 15 min (ou plus...).

Pour la crème pâtissière :

- 1 L de lait
- 8 œufs + 4 jaunes
- 400 g de sucre

- 10 g de vanille
- 130 g de farine

Faire bouillir le lait.

Faire blanchir les œufs et le sucre (mais pas trop) avec la farine.

Verser le lait dessus et remettre à feu doux en remuant jusqu'au bon épaissement.

Pour la Chantilly :

- 20 cl de crème fleurette

- 50 g de sucre

Mélanger le tout.

Ajouter à la crème pâtissière refroidie très doucement.

