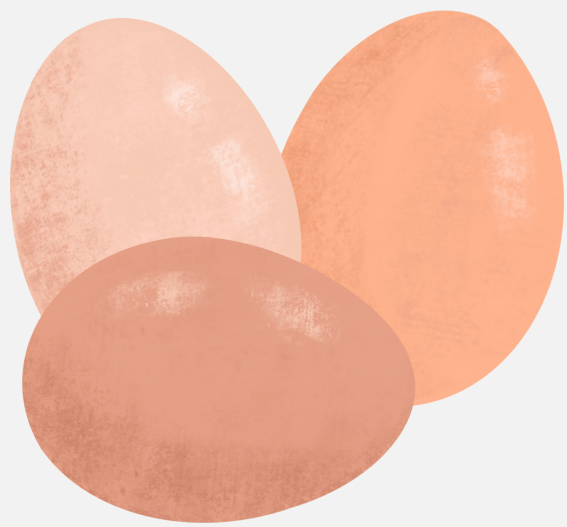




Sucre



Oeufs

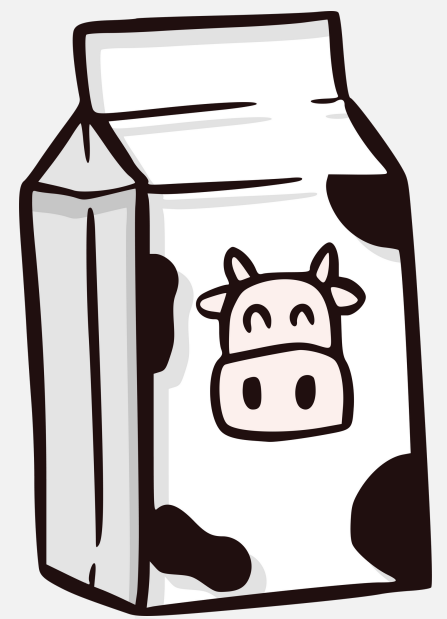


Vanille liquide

# CHOUX

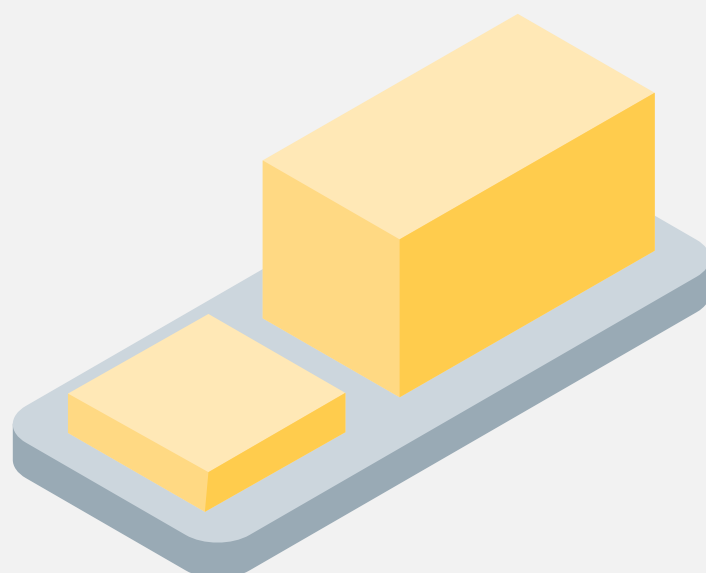


# A LA CREME

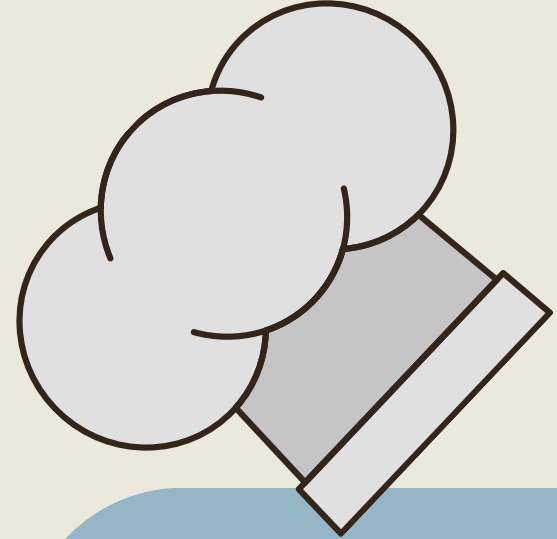


lait

Farine



Beurre



# Ingrédients

## Pour la pâte à choux :

1 pincée de sel

1 cuillère à café de sucre

125 g de farine

80 g de beurre

0.25 l d' eau

3 oeufs

## Pour la crème pâtissière :

1 pincée de sel

50 g de farine

100 g de sucre

0.5 l de lait

1 sachet de sucre vanillé

2 jaunes d'oeuf + 1 oeuf entier



# Préparation

Préparer la pâte : faire préchauffer le four à 200°C

Faire chauffer dans une casserole le beurre, l'eau, le sel et le sucre. Dès que tout est fondu, verser toute la farine d'un coup et bien mélanger avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus à la cuillère ni à la casserole. Hors du feu, ajouter les oeufs un à un, puis mélanger à chaque fois jusqu'à homogénéité.

Beurrer une tôle à pâtisserie, puis disposer la pâte en petits tas (18 pour des petits choux, 12 pour des gros). Utiliser pour cela une poche à douille, ou tout simplement deux cuillères.

Cuire au four 20 à 25 mn. Petit truc pour vérifier la cuisson : Les choux doivent résister à une pression du doigt (ou de la cuillère, si l'on a peur de se brûler!)

Préparer la crème pâtissière : faire chauffer dans une casserole le lait, le sel et le sucre vanillé.

Pendant que le lait chauffe, travailler dans une grande terrine le sucre et les oeufs avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la farine puis, peu à peu, le lait bouillant.

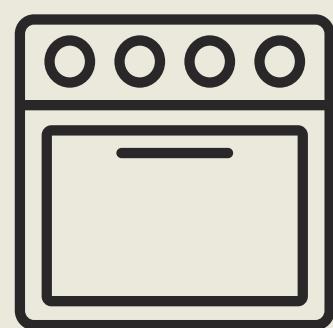
Reverser dans la casserole (à allure douce) et remuer jusqu'à ce que la crème épaississe. Verser dans un plat.

La touche finale : la préparation des choux. Remplissez de crème la poche à douille et remplissez les choux un à un, en pratiquant un trou dessous (vous n'avez jamais remarqué, dans les boulangeries, les trous sous les religieuses?). Si vous n'avez pas de poche à douille, couper chaque chou à moitié en deux pour y insérer la crème.



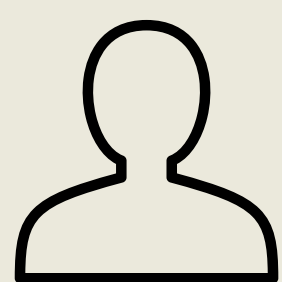
**Préparation :**

**30 minutes**



**Cuisson :**

**30 minutes**



**12 portions**