



Choux à la crème



4 pers



15 mn

Les ingrédients

- Pour la pâte à choux :
 - 120 g de farine
 - 80 g de beurre
 - 15 g de sucre en poudre
 - 150 ml d'eau
 - 3 œufs
 - 1 c. à c. rase de sel
- Pour la crème pâtissière :
 - 500 ml de lait
 - 4 œufs
 - 40 g de farine
 - 80 g de sucre en poudre

La recette

Etape 1

Préchauffer votre four à 180°C

Ajouter de l'eau, le beurre coupé en morceaux, le sucre en poudre et le sel dans le bol. Faire chauffer 5 min.

Etape 2

Ajouter la farine dans le bol. Mélanger.

Laisser la pâte refroidir dans le bol sans le couvercle.

Mélanger. Ajouter les œufs, un par un.

Etape 3

Mettre la pâte dans une poche à douille, puis faire des petits choux sur la plaque de votre four recouverte de papier cuisson.

Enfourner 25 minutes à 180°C.

Etape 4

Pendant ce temps, ajouter le lait, les œufs, le sucre et la farine. Faire chauffer 7 min.

Mixer puis transvaser dans un autre récipient pour laisser refroidir.

Au moment de servir, garnir vos choux de crème pâtissière.

