

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 oeufs, 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.