

Choux à la crème

- La meilleure recette de choux à la crème! (Hummm!)



PRÉPARATION
1H

CUISSON
35 MIN

TEMPS TOTAL
1H35

PORTIONS
20

CALORIES
183

Ingrédients :

Crème pâtissière :

- 1 tasse (250 ml) de lait
- 1 tasse (250 ml) de crème 35 %
- 1/3 de tasse (85 ml) + 3 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à thé et demie d'extrait de vanille
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 5 gros jaunes d'œufs
- 3 cuillères à soupe de fécule de maïs
- 4 cuillères à soupe de beurre non salé

Choux :

- 1 tasse (250 ml) d'eau
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre non salé, coupé en 8 morceaux
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1 tasse (250 ml) de farine
- 4 gros œufs à la température de la pièce
- **Sucre en poudre** (pour saupoudrer les choux)

Préparation :

Crème :

1. Combiner la crème, le lait, 1/3 de tasse de sucre et le sel dans un chaudron. Faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que vous atteignez une légère ébullition. Retirer du feu et laisser refroidir pendant 10 minutes. Brasser quelques fois.
2. Pendant ce temps, dans un autre bol, fouettez les jaunes d'œufs et 3 cuillères à soupe de sucre vigoureusement pendant environ 15 secondes ou jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
3. Ajoutez la fécule de maïs et fouettez jusqu'à ce que ça ait épaissi légèrement.
4. Ajoutez le 1/3 de votre crème dans le mélange d'œufs et fouettez. Puis, ajouter le reste du mélange et mélanger jusqu'à ce que ça soit complètement intégré.
5. Retourner dans le chaudron à feu moyen et fouettez jusqu'à épaississement. Retirer du feu.
6. Passer au tamis.
7. Ajouter le beurre, un morceau à la fois et fouettez. Ajouter aussi l'extrait de vanille.
8. Couvrir d'une pellicule de plastique directement sur la crème. Lorsque le mélange est à la température de la pièce et envoyer au réfrigérateur pour 2 à 4 heures.

Pour faire les choux :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C) et tapisser une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
2. Combiner l'eau, le beurre et le sel dans un chaudron et porter à ébullition à feu moyen.
3. Lorsque ça bout, ajouter la farine, puis réduire à feu moyen doux.
4. Brasser constamment jusqu'à ce que le liquide soit absorbé et que le mélange forme une boule.
5. Retirer du feu et mélanger pendant plusieurs minutes.
6. Ajouter un œuf à la fois en mélangeant.
7. Transférer le mélange dans un gros sac ziplock et couper un coin de celui-ci.
8. Presser la pâte par le coin du sac et former plusieurs petites boules de 2 pouces de large par 1 pouce de hauteur. Assurez vous qu'il y ait de l'espace entre chaque.
9. Faites cuire pendant 30 minutes dans four préchauffer ou jusqu'à ce que ça soit doré.
10. Retirer du four et utiliser un couteau pour percer le centre du chou jusqu'au centre.
11. Fermer le feu du four, remettre les choux dans le four (qui refroidit) pendant 10 minutes. Laissez la porte entre-ouverte.
12. Laissez refroidir.
13. Mettre la crème dans un sac ziplock que vous coupez le coin et presser la crème dans les choux.
14. Saupoudrer légèrement de sucre.
15. Servir.
16. Se conserve au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours ou plusieurs mois dans le congélateur.

Voici une délicieuse recette de choux à la crème... Un vrai délice!

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)