

750g

PETITS CHOUX À LA CRÈME PATISSIÈRE

Recette par **Mathilde**

Recette idéale pour terminer un repas sur une touche sucrée.

Difficulté : **Difficulté moyenne** Coût : **Bon marché**
Temps de préparation : **50 min** Temps de cuisson : **40 min**
Informations nutritionnelles : **Nouveau !**

Ingrédients (6 personnes)

Pour la pâte

1 pincée de sel
150g de farine

En direct des producteurs sur 

2 œufs
80g de beurre en morceaux
25 cl d'eau

Pour la crème

60g de farine

En direct des producteurs sur 

75g de maïzena
120g de sucre
1 pincée de sel
6 jaunes d'œuf
1 gousse de vanille
75 cl de lait

Décor

50g de sucre glace

Préparation

ÉTAPE 1 :

Préchauffez votre four à 200°C (th 6-7).

ÉTAPE 2 :

Commencez par préparer la pâte à choux :

Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le sel et le beurre jusqu'à ébullition. Hors du feu, ajoutez en une seule fois la farine puis mélangez avec une spatule ou une cuillère en bois. Mettez la pâte dans un saladier et ajoutez les œufs un à un et bien mélanger entre chaque ajout, versez la pâte dans une poche à douille avec un embout pas trop large.

ÉTAPE 3 :

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, déposez des petits tas, assez espacés. Enfournez 20 à 25 minutes. Laissez refroidir sur une grille.

ÉTAPE 4 :

Crème pâtissière :

Faites chauffer le lait avec la gousse de vanille coupée en deux. Dans un bol, mélangez les jaunes et le sucre. Otez la gousse de vanille. Ajoutez la farine et la maïzena. Ajoutez hors du feu la moitié de la préparation, faites cuire doucement, ajoutez le reste et battez au fouet. Portez à ébullition au moins 1 minute. Laissez refroidir, mélangez de temps à autre pour éviter la formation de grumeaux.

ÉTAPE 5 :

Versez la crème dans une poche à douille. Coupez le chapeau des choux, ajoutez la crème. Saupoudrez de sucre glace tamisé.

Conseils

Vous pouvez aussi réaliser une crème pâtissière au chocolat, pour ceux qui sont fans.