

Choux à la crème

Un classique de la pâtisserie dont je ne me lasse pas. J'en propose 3 ou 4 par personne, présentés sur une assiette à dessert et légèrement caramélisés.

Composition
pour 4 personnes

65 cl de lait
65 g d'eau
65 g de beurre
70 g de farine
2 oeufs

25 cl de lait
1/2 gousse de vanille
1 éclat de bâton de cannelle
2 jaunes d'oeuf
40 g de sucre
25 g de Maïzena

100 g de sucre
5 cl d'eau

Ustensiles : 1 balance, 1 verre doseur, 1 fouet, 1 cuillère en bois, 1 couteau, 2 casseroles, 1 saladier, film fraîcheur, 1 poche à douilles ou 2 cuillères à soupe, 1 plaque à pâtisserie, 1 grille



Préparer la crème pâtissière :

Couper la gousse de vanille en deux et gratter les graines.

Verser le lait dans une casserole, ajouter la gousse de vanille, les graines de vanille et l'éclat de bâton de cannelle.

A ébullition, retirer la casserole du feu, la couvrir et laisser infuser 10 minutes.

Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter la Maïzena, puis verser le lait (après avoir retiré la gousse de vanille et la cannelle) en mince filet tout en mélangeant vivement.

Remettre le mélange dans la casserole puis faire épaissir sur feu doux en remuant sans cesse.

Verser la crème pâtissière dans un saladier et la recouvrir de film fraîcheur. Déposer le saladier sur un lit de glaçons pour stopper la cuisson.

Préparer les choux :

Mettre le lait, l'eau, le beurre découpé en dés dans une casserole. Faire chauffer sur feu moyen jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

Retirer la casserole du feu et verser la farine tout en remuant. Remettre sur le feu en remuant jusqu'à ce que la pâte se détache des bords de la casserole.

Incorporer les oeufs un par un en remuant soigneusement à chaque fois pour obtenir une pâte lisse assez ferme.

Préchauffer le four à 150° C.

Déposer une feuille de papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie, la beurrer puis déposer des petits tas de pâtes à l'aide d'une poche à douilles ou de deux cuillères à soupe (veiller à bien espacer chaque tas).

Enfourner la plaque et laisser cuire une trentaine de minutes. Ouvrir légèrement la porte du four pendant 5 minutes avant de sortir les choux.

Les déposer sur une grille pour les laisser refroidir.

Inciser les choux et les remplir de crème.

Mettre le sucre et l'eau dans une casserole et faire blondir le caramel. Quand il est prêt, tremper le dessus des choux dans le caramel et laisser refroidir.