



Pour 12 choux à la crème

Crème pâtissière :

1 litre (4 tasses) de lait 3,25%

1 gousse de vanille, fendue et grattée

1 tasse (200 g) de sucre

2/3 tasse (100 g) farine

5 jaunes d'oeufs

Pâte à choux

½ tasse (125 ml) de lait

½ tasse (125 ml) d'eau

½ tasse (125 g) de beurre non salé, coupé en noix de 1 cm (½ po)

1 c. à café de sucre

2 pincées de sel

1 tasse (150 g) de farine

4 oeufs

Sucre à glacer pour saupoudrer

Crème pâtissière :

Dans une casserole, chauffer 750 ml (3 tasses) de lait, avec la moitié du sucre et la gousse de vanille.

Pendant ce temps, battre au fouet, les jaunes d'oeufs avec l'autre moitié du sucre et la farine, puis délayer avec le restant de lait (250 ml). Il faut que le mélange soit lisse et sans grumeau. Lorsque le lait est tiède (au bout de 3-4 min), l'ajouter au mélange œufs/farine/sucre et mélanger au fouet.

Remettre la préparation dans la casserole, et porter à ébullition, à feu moyen fort, en mélangeant constamment au fouet, jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Verser la crème pâtissière dans un contenant. Filmer au contact et laissez complètement refroidir avant de réfrigérer.

Pâte à choux :

Préchauffer le four à 180 C (350 F) et chemiser 2 plaques à pâtisserie de papier parchemin.
Préparer une poche à pâtisserie avec un embout lisse de 2 cm .

Dans une casserole, combiner le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel.

Chauffer sur feu mi-doux jusqu'à ce que le beurre ait complètement fondu.

Augmenter la chaleur et porter la préparation à ébullition. Retirer du feu et ajouter toute la farine d'un seul coup. Remuer immédiatement au moyen d'une cuiller en bois jusqu'à ce que la farine soit bien incorporée.

Remettre la casserole sur un feu modéré et cuire 1 ou 2 minutes, en remuant constamment.

L'appareil est prêt quand il forme un amas et commence à adhérer au fond de la casserole.

Retirer du feu et transférer la préparation dans le bol du batteur sur socle muni d'un fouet plat.

Travailler la pâte à vitesse moyenne pendant environ 30 secondes pour faire sortir un peu de vapeur. Ajouter les œufs un à un et mélanger jusqu'à ce que chaque œuf soit incorporé.

Transférer la pâte dans la poche à pâtisserie et presser le sac pour former des monticules de pâte d'environ 6 cm de diamètre, en les espaçant d'environ 4 cm . Lisser le dessus des monticules de pâte avec votre index humide (pour éviter les pointes).

Enfourner pour 35 minutes ou jusqu'à ce les choux soient complètement secs et bien dorés.
Laisser refroidir sur une grille.

Montage :

Avec un couteau, faire un trou sous le dessous des choux.

Enlever la gousse de vanille de la crème pâtissière. Versez la crème pâtissière dans une poche à pâtisserie, munie d'un embout pour le remplissage (c'est un embout fin et long).

Tenir le chou dans la main gauche et la poche à pâtisserie de la main droite. Remplir les choux de crème pâtissière. Arrêtez quand la crème ressort du trou.

Déposez les choux sur un plat de service et saupoudrer de sucre à glacer.