choux à la crème vanille

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

250 grammes d’eau
250 grammes de lait entier
250 grammes de beurre, non salé
250 grammes de farine tamisée
1 pincée de sel
10 œufs
5 décilitres de crème entière
100 grammes de sucre impalpable (+ un peu)
1 gousse de vanille (les grains)

Méthode de préparation

1. **Versez l’eau et le lait dans un poêlon. Ajoutez le beurre. Portez-le à ébullition, puis retirez immédiatement la casserole du feu. Remuez jusqu’à ce que le beurre soit complètement fondu. Ajoutez la farine et le sel d’un coup, et mélangez bien. Remettez le poêlon sur le feu et continuez à remuer. Laissez d’abord cuire légèrement la pâte jusqu’à ce qu’elle forme une boule sèche qui se détache du fond, cela prend ± 5 minutes.**

2. **Retirez le poêlon du feu et ajoutez les œufs un par un, en remuant bien jusqu’à ce que chaque œuf soit parfaitement incorporé à la pâte. Vous avez maintenant une belle pâte brillante. Versez-la dans une poche à douille avec embout lisse ou cannelé. Dressez 65 petits ronds sur 2 ou 3 plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé. Laissez un peu d’espace entre chaque rond de pâte. Faites cuire les choux pendant 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Laissez-les refroidir complètement.**

3. **Fouettez la crème entière en chantilly avec le sucre glace et les grains de vanille. Versez ce mélange dans une poche à douille.**

4. **Coupez les choux en deux et garnissez-les de crème. Remettez le sommet. Saupoudrez-les de sucre glace tamisé.**