



Choux à la crème chantilly

- Par vision-plaisir

Le chou à la crème, le régal des amateurs de pâtisserie.

Ingrédients:

- 250g de lait
- 250g d'eau
- 10g de sel fin
- 10g de sucre en poudre
- 225g de beurre
- 275g de farine
- 500g d œufs ou 7 unités
- 120g sucre glace
- 500g crème liquide

Recette pour: 20 choux environ

Réalisation de la pâte à choux

Dans une casserole mettre le lait, l'eau et le beurre. A ébullition hors du feu ajouter la farine. Il faut a se moment dessécher la pâte. Cette phase se réalise sur feu doux et pendant environ 1 minute. Le plus difficile est de ne pas trop dessécher la pâte. Elle deviendrait à craqueler lors de la cuisson et finalement, on n'obtiendrait pas de beaux choux bien lisses. Ensuite, verser dans une cuve d'un batteur ou saladier votre pâte.

Incorporer les œufs deux par deux, afin d'obtenir une belle pâte lisse qui sera prête à l'emploi. Réaliser les choux de votre choix avec une poche à douille. Sortir du congélateur le craquelin et couper des carrés. (voir photo et vidéo). Poser sur chaque chou et enfourner la plaque au four chaud a 210°C. 10 minutes avant la fin de cuisson, (une fois bien dorés), entrouvrir la porte du four pour réaliser une évacuation des vapeurs des choux.



Au préalable mettre la crème liquide au réfrigérateur 24 heures avant son utilisation. Disposer au réfrigérateur ou au congélateur la cuve du batteur ou le saladier (2heures). Mettre la crème liquide dans la cuve du batteur et commencer à battre vitesse maximum. Incorporer le sucre glace quand la crème est pratiquement montée et fouetter au fouet manuellement. Couper vos choux en deux et disposer la crème chantilly à la poche à douille.