

## CHOUX A LA CREME



### Pour 6 personnes :

#### Pour la pâte :

- 1/4 de litre d'eau
- 4 oeufs
- 50 g de beurre
- 150 g de farine
- 1 pincée de sel
- 2 c. à soupe de sucre semoule (à votre convenance)

#### Pour la crème pâtissière :

- 2 jaunes d'oeufs
- 75 g de sucre
- 1 c. à soupe de farine
- 1/4 de litre de lait
- 1 zeste de citron râpé

#### Les choux :

Placez sur le feu une casserole moyenne contenant l'eau, 1 pincée de sel et le beurre. Dès que le liquide commence à bouillir, enlevez le récipient du feu et versez-y la farine en une seule fois.

Mélangez énergiquement avec une cuillère en bois et continuez à tourner jusqu'à ce que la pâte soit parfaitement lisse.

Remettez alors la casserole sur le feu ; baissez la flamme et mélangez sans arrêt. La pâte doit former une boule qui se détache des parois du récipient et celles-ci devront rester voilées d'une mince pellicule blanche. A ce moment, éteignez le feu et laissez tiédir la pâte.

Ajoutez les oeufs, un à la fois. Avant d'ajouter l'oeuf suivant, attendez que le précédent soit bien

absorbé. Laissez reposer la pâte 5 min.

Contrôlez bien la préparation : si elle est brillante et se détache lentement de la cuillère, elle est prête pour la cuisson ; si par contre, elle est encore très épaisse, la consistance peut dépendre de la grosseur des oeufs, ajoutez un autre oeuf.

Mettez la pâte dans une poche à douille et laissez tomber des petits tas sur une plaque à four beurrée. Ils ne doivent pas être trop rapprochés. Il n'est pas indispensable d'avoir une poche à douille ; vous pouvez aussi les faire à l'aide de deux cuillères à café.

Mettez à four assez chaud (200°C ; th. 6/7) pendant 40 min. Sortez du four et laissez refroidir.

#### La crème :

Battez les jaunes d'oeufs dans une terrine avec le sucre. Lorsqu'ils seront crémeux, incorporez-y la farine, puis diluez lentement avec le lait ; ajoutez le zeste de citron râpé.

Versez le tout dans une petite casserole que vous mettrez sur le feu, à flamme basse. Laissez épaissir la crème en mélangeant continuellement. Dès qu'elle commence à frémir, enlevez-la du feu et laissez-la refroidir. Pendant cette dernière phase, veillez à mélanger de temps en temps de manière à éviter qu'une peau se forme à la surface.

Vous pouvez maintenant remplir les choux à l'aide d'une seringue munie d'une longue douille. Si vous souhaitez les monter en pièce montée, collez-les choux avec du caramel.

*Autre variante, les couper en deux et les remplir de [chantilly](#) puis garnir de quelques fraises et saupoudrez de sucre glace.*