

Pâte à choux réalisée avec un sachet « préparations [Mon Fournil](#)

Une fois les choux cuits, on passe à la

Crème pâtissière praliné

Pour 300 gr de crème

Préparation : 30 mn

Cuisson : 15 mn

20 cl + 2 càs de lait

2 jaunes d'oeufs

55 gr de sucre en poudre

15 gr de Maïzena

60 gr de chocolat praliné pour dessert Nestlé

Dans un cul de poule, faites blanchir les jaunes d'oeufs et le sucre

Ajoutez alors la Maïzena et 2 càs de lait

Mélangez

Dans une casserole, mettez à bouillir 20 cl de lait.

Versez dans le cul de poule un peu de lait chaud en filet sur la préparation, sans cesser de fouetter.

Reversez le contenu du cul de poule dans la casserole contenant le reste du lait

Mettez sur feu moyen et laissez la crème épaissir en tournant avec une cuillère en bois.

Ajoutez le chocolat et laissez le fondre

Retirez du feu

Couvrez "au contact" avec un film alimentaire et laissez refroidir

Au moment de vous en servir lissez-là au fouet (certains préconisent 1 ou 2 impulsions de mixer plongeant....)

Garnissez les choux avec une poche à douille cannelée

Ma crème était un peu "mollassonne" mais qu'importe, passer son doigt dans ce qui déborde, quelle gourmandise !*

** Il faut peut-être plus de chocolat ?*

Même si vous êtes une inconditionnelle de la pâte à choux-maison, je vous assure que cette préparation vaut le coup. Le goût des choux est excellent, la cuisson inratable et la facilité d'emploi imbattable !