**Choux à la crème parfumée à la vanille et au rhum**

**Ingrédients**

**Pour 22 choux (selon leur taille)**

125 g de farine

3 œufs

80 g de beurre

250 ml d’eau

1 pincée de sel

**Ingrédients crème pâtissière**

1/2 l de lait

100 g de sucre

5 jaunes d’œuf

70g de Maïzena (ou farine)

1 bâton de vanille

2 c à s de rhum

 Porter à ébullition  sur feu doux, le lait avec le bâton de vanille gratté. Séparer les jaunes des blancs et les mettre dans le bol du robot avec le sucre et fouetter vivement jusqu’à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter progressivement la maïzena. Une fois le mélange bien homogène, verser petit à petit le lait sur l’appareil à crème tout en fouettant. Reverser  l’appareil dans la casserole et porter à feu doux. Mélanger sans cesse jusqu’à l’apparition des premiers bouillons, qui amènent à l’épaississement de la crème qui doit rester souple. Ajouter le rhum, mélanger et laisser refroidir en remuant souvent pour éviter que cela ne fasse une croûte puis couvrir avec du film étirable et  mettre au réfrigérateur.

 **Préparation**

**Mettre** dans une casserole, l’eau et le beurre coupé en morceaux. Porter à ébullition puis retirer du feu. **Verser** la farine en une seule fois et mélanger

rapidement avec une spatule. Remettre sur le feu sans arrêter de remuer, jusqu’à ce que la pâte se détache de la casserole.

**Hors feu,** ajouter les œufs entiers un par un tout en mélangeant énergiquement, jusqu’ à un ruban épais.

**Recouvrir** le plat du four, de papier cuisson beurré et faire des petits tas espacés à l'aide de deux  cuillères à café. Pour des choux plus gros vous pouvez utiliser deux cuillères à soupe, sinon mettre la pâte dans une poche à douille puis la poser selon la forme souhaitée sur une plaque de cuisson.

**Enfourner** à four préchauffé à 200 °C (th 6-7) pendant 30 à 35 min. Laisser refroidir sur une grille. Remplir les choux de crème pâtissière puis les mettre au frais.

**Source .Cuisine gourmande de Carmencita**