



## Les choux fourrés à la crème

### Pour le craquelin

- 15g de beurre doux
- 135g de cassonade
- 135g de farine

Dans un robot muni d'un fouet, laissez tourner jusqu'à obtenir une pâte homogène. Étalez la pâte très finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Réservez 1h au congélateur.

### Pour la pâte à choux

- 190g de lait frais entier
- 75g de beurre doux
- 3g de sucre semoule
- 1g de sel fin
- 90g de farine T55
- 3 œufs

Dans une casserole, faites bouillir le lait avec le beurre coupé en petits morceaux, le sucre et le sel. A ébullition, retirez la casserole du feu et ajoutez la farine et bien incorporer, remettez votre casserole sur feu doux. Vous allez désormais dessécher la pâte en remuant constamment pendant 3 minutes. La pâte ne doit plus adhérer à votre spatule et former une boule qui se détache facilement des parois de la casserole. Lorsque votre mélange est «desséché», mettre dans un saladier et incorporez les œufs un à un jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Réservez à température ambiante, sous un film alimentaire pour éviter le dessèchement.



Photo ©LBahier

### Pour la crème pâtissière

- 500g de lait entier
- 1 gousse de vanille fendue et grattée
- 50g de sucre semoule
- 100g de jaunes d'œufs
- 45g de maïzena

Versez le lait, les graines dans une gousse de vanille et la moitié du sucre dans une casserole, puis faites chauffer sur feu doux. Dans un saladier, blanchissez au fouet les jaunes d'œufs avec l'autre moitié du sucre. Incorporez la maïzena, toujours en fouettant. Quand le contenu de la casserole bout, versez en la moitié sur le mélange précédent en fouettant. Remettez dans la la casserole et laissez cuire 4 minutes à feu doux sans cesser de mélanger jusqu'à obtenir la texture d'une crème pâtissière. Tapissez le fond d'un plat de film alimentaire, puis versez y la crème pâtissière, filmez au contact et faites refroidir 20 mn au congélateur.

### Cuisson et montage des choux

Préchauffer le four 180°C et cuire 25 à 30 min. Une fois cuits et refroidis, prendre les choux faire un petit trou avec une douille intégrer la crème. Et les petits choux sont terminés !