CHOUX A LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- 125g de liquide (moitié lait moitié eau),
- 50g de beurre,
- 75g de farine,
- 2à3g de sel,
- 2 œufs,
- un œuf battu pour la dorure.

CREME PATISSIERE :

- 250g de lait,
- 2 jaunes d'œufs,
- 50g de sucre semoule.
- 20g (maïzenafarine),
- 1/2 gousse de vanille ouverte,
- 50g de beurre.

CREME CHANTILLY :

- 300g de crème fraiche (moitié épaisse moitié liquide).

Préparation :

1. **PATE A CHOUX :**
   Dans une casserole – mettre le liquide -le beurre – le sel- lorsque le beurre est fondu au premier bouillon- retirer du feu – mélanger vivement la farine – remettre sur le feu 4 ou 6 secondes en remuant – puis ajouter progressivement les oeufs hors du feu – si la pâte est un peu ferme (petits oeufs) ajouter une petite partie de celui réservé pour la dorure.
2. Dresser à l'aide d'une poche et douille unie (11mm) de diamètre des choux en forme d'une grosse 1/2 pêche – espacés les uns des autres sur une plaque – recouvrir la surface de chaque pièce d'oeuf battu (dorure) avec un pinceau -appuyer sur chaque chou pour les aplatir

légérement avec le dos d’une fourchette – – recommencer dans l’autre sens formant ainsi un quadrillage.

3. Mettre dans un four à 200° – porte légérement ouverte jusqu’à coloration – 20 minutes environ les cotés doivent être colorés et assez secs pour ne pas s’affaisser.
4. **CREME PATISSIERE :**
5. Dans un récipient – mélanger au fouet les jaunes avec le sucre – et le mélange farine -maïzena -verser sur cette préparation la totalité du lait bouillant vanillé – remettre l’ensemble dans la casserole à bouillir pendant 2 minutes sans cesser de remuer- retirer du feu – mettre le beurre – une fois que celui ci est incorporé – étaler la crème dans un plat – recouvrir d’un film jusqu’à refroidissement.
6. **CREME CHANTILLY :**
   Monter la crème avec le sucre et le parfum jusqu’à épaississement – une fois montée la réserver au réfrigérateur.- redonner un coup de fouet avant son emploi.
7. **MONTAGE :**
   Avec le ciseau – découper un chapeau dans la partie centrale du chou de 3 ou 4 cm de diamètre – garnir l’intérieur par le trou de crème pâtissière – dresser en hauteur en spirale de crème chantilly – poser le chapeau saupoudré de sucre glace.