

Choux à la Crème

Ingrédients pour 25 Choux

- 125 cl d'eau (125 cl)
- 125 cl de lait
- 100 g de beurre
- 1 cuillère et 1/2 de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 220 g de farine à gâteaux
- 4 oeufs



Préparation

Faire chauffer l'eau, le lait le beurre le sucre et la pincée de sel

Incorporer la farine à gâteau.

Bien faire sécher la pâte.

Hors du feu ajouter les œufs entiers un à un.

Laisser reposer 1/2 heure

Mettre au four à 190° chaleur tournante

Ingrédients pour la Crème

- 1/2 litre de lait
- 1 gousse de vanille
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œuf
- 2 blancs d'œuf
- 60 g de farine
- 80 g de sucre en poudre

Préparation

Mélangez, puis ajoutez le lait chaud

Remettre à cuire en remuant

Lorsque la crème est froide, incorporez les 2 blancs d'œuf en neige

Parfum Kirsch

Farcir les choux avec une poche à douille

