



## *Mes bonnes recettes*

### *Choux à la crème*

#### **Pâte à choux :**

- 80 g de farine
- 40 g de beurre
- 2 gros œufs
- 125 ml d'eau
- 10 g de sucre
- 1 pincée de sel
- Pour la crème fouettée :
- 200 ml de crème fleurette
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de chocolat Dessert



1. Préchauffez votre four Th. 6 (180°C) et placez la crème dans un saladier au congélateur 15 à 20 minutes.
2. Dans une casserole, versez l'eau, le beurre, le sucre et le sel. Portez à ébullition.
3. Hors du feu, ajoutez la farine tamisée. Remettez sur feu doux et, au moyen d'une cuillère en bois, travaillez la pâte vigoureusement pour la dessécher pendant 3 à 5 minutes. La pâte doit se décoller du fond.
4. Hors du feu, en laissant un peu tiédir, ajoutez les œufs, un par un, en fouettant bien, afin d'obtenir une pâte souple et lisse.
5. Sur la plaque de votre four recouverte de papier sulfurisé, déposez, au moyen d'une petite cuillère, de petits tas de pâte.
6. Faites cuire 30 minutes sans ouvrir la porte du four.
7. Pendant ce temps, réalisez de fins copeaux en râpant le chocolat sur les petits trous d'une râpe à légumes.
8. Préparez la crème fouettée : battez la crème très froide au batteur électrique. Ajoutez le sucre vanillé. Incorporez délicatement les copeaux de chocolat. garnissez.
9. Laissez refroidir vos choux, découpez délicatement un petit couvercle, garnissez-les d'une cuillerée de crème fouettée (ou mieux, faites-le à la poche à douille), reposez le couvercle. Dégustez rapidement.

**Bon appétit!**