Choux à la crème

<http://www.marmiton.org/recettes/recette_choux-a-la-creme_15521.aspx>

Temps de préparation : 15 minutes  
Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 12 choux) : Pour la [pâte à choux](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pas-a-pas-choux-devant_1.aspx) :  
- 80 g de [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx)  
- 125 g de farine  
- 1/4 l d'eau  
- 3 œufs  
- 1 cuillère à café de [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx)  
- 1 pincée de [sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_sel_1.aspx)  
  
Pour la [crème pâtissière](http://www.marmiton.org/Pratique/Techniques-Culinaires-Video-Cuisine_creme-patissiere.aspx) :  
- 1/2 l de lait  
- 1 sachet de sucre vanillé  
- 100 g de sucre  
- 2 jaunes d’œuf + 1 œuf entier  
- 50 g de farine  
- 1 pincée de sel  
- 1 cuillère à soupe d'Amaretto (facultatif)

**Préparation de la recette :**

Préparer la pâte : faire préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7).  
  
Faire chauffer dans une casserole le beurre, l'eau, [le sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-sel_1.aspx) et le sucre. Dès que tout est fondu, verser toute la farine d'un coup et bien mélanger avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la pâte n’adhère plus à la cuillère ni à la casserole.  
  
Hors du feu, ajouter les œufs un à un, puis mélanger à chaque fois jusqu'à homogénéité.  
  
Beurrer une tôle à pâtisserie, puis disposer la pâte en petits tas (18 pour des petits [choux](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_un-hiver-tout-choux_1.aspx), 12 pour des gros). Utiliser pour cela une poche à douille, ou tout simplement deux cuillères.  
  
Cuire au four 20 à 25 mn. Petit truc pour [vérifier](http://www.marmiton.org/recettes/recette_choux-a-la-creme_15521.aspx) l cuisson : Les choux doivent résister à une pression du doigt (ou de la cuillère, si l'on a peur de se brûler!).  
  
Préparer la crème pâtissière : faire chauffer dans une casserole le lait, le sel et le sucre vanillé.  
  
Pendant que le lait chauffe, [travailler](http://www.marmiton.org/recettes/recette_choux-a-la-creme_15521.aspx) dans une grande terrine le sucre et les œufs avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la farine puis, peu à peu, le lait bouillant.  
  
Reverser dans la casserole (à allure douce) et remuer jusqu'à ce que la crème épaississe. Verser dans un plat.  
  
Lorsque la crème est refroidie, vous pouvez y ajouter une cuillère à soupe d'Amaretto ou d'une autre liqueur (Baileys, Amarula...). Bien mélanger après cet ajout. NB : Ne rien ajouter lorsque la crème est chaude!  
  
La touche finale : la préparation des choux. Remplissez de crème la poche à douille et remplissez les choux un à un, en pratiquant un trou dessous (vous n'avez jamais remarqué, dans les boulangeries, les trous sous les religieuses?). Si vous n'avez pas de poche à douille, couper chaque chou à moitié en deux pour y insérer la crème.

**Remarques :**

Le plus dur est de mélanger la pâte à choux... mais quel régal au bout du compte! Attention cependant aux proportions, sous peine de ne pas voir les choux gonfler... Compter 2 à 3 choux par personne. Pour réussir lapâte à choux, il nous faut faire un peu de chimie... Ce sont les petites bulles d'air enfermées dans la pâte qui font gonfler les choux. D'où la nécessité d'avoir suffisament de ces petites bulles 'enfermées' dans la pâte au moment de la cuisson. Pour ce faire, veillez d'abord à bien pétrir la pâte (ça fait mal au bras, mais c'est le prix des choux réussis). Ensuite, n'attendez pas avant de faire vos choux et de les mettre au four, sinon la pâte se déssèche et les bulles d'air s'en vont. De même, vous pouvez congeler votre pâte à choux sans aucun problème, mais il faut veiller à la mettre au congélateur déjà [sous forme](http://www.marmiton.org/recettes/recette_choux-a-la-creme_15521.aspx) de choux et JUSTE APRES l'avoir pétrie... Lorsque vous voudrez l'utiliser, mettez-les alors au four SANS DECONGELER, car les bulles d'air partiraient.