

## Choux à la crème



- 1 tasse d'eau bouillante
- 1/2 tasse de beurre
- 1 tasse de farine tout usage
- 3 gros œufs
- 1 Pincé de sel

Quantité : 15 à 18 choux

Remplissage : crème fouettée, crème à pâtisserie

- Chauffer l'eau et le beurre en brassant
- Tamiser la farine et l'ajouter toute à la fois dès que le beurre est fondu. Brasser continuellement sur le feu pour cuire, c'est-à-dire jusqu'à ce que la préparation soit transparente. La pâte, en séchant, se détache bien de la cuillère et de la casserole.
- Retirer du feu et laisser tiédir
- Incorporer les œufs l'un après l'autre en ayant soin de bien battre le mélange à l'addition de chaque œuf. Si la pâte ne colle pas à la casserole en battant, ajouter un œuf ou un peu d'eau froide. Déposer sur une tôle par cuillerées ou à l'aide d'un cornet de papier. Commencer la cuisson dans un four à 425F, jusqu'à ce que la pâte soit dorée, environ 15 minutes. Baisser le four à 350F, et cuire jusqu'à ce que les choux soient fermes, 25 à 30 minutes