

Les choux du choriste

Ingrédients pour la pâte à choux :

90g de beurre
1 bol d'eau
1 cuillère à café de sucre
1 pincée de sel
150g de farine
5 œufs entiers

Ingrédients pour la crème pâtissière :

3 jaunes d'œufs
50g + 75g de sucre
50g de farine
½ litre de lait
1 gousse de vanille
Du rhum (à volonté)
Sucre glace



1. La pâte à choux :

- ▶ Faire fondre 90 g de beurre dans un bol d'eau avec le sel et 1 cuillère à café de sucre sur feu vif.
- ▶ Le mélange doit "monter" comme le lait. Ajouter alors, en une seule fois, 150 g de farine.
- ▶ Dessécher la pâte : c'est-à-dire la faire décoller des bords de la casserole avec une cuillère en bois.
- ▶ Ajouter, un à un, les 5 œufs pour obtenir une pâte souple, ferme, belle, homogène.
- ▶ La déposer en boules ou barres allongées avec une poche à douille sur une plaque allant au four (30 mn environ).
- ▶ Passer au four 25 à 30 mn et laisser jusqu'à complet refroidissement.

2. La crème pâtissière :

- ▶ Mélanger 3 jaunes d'œufs avec les 50 g de sucre dans une casserole. Ajouter 50 g de farine en un mélange lisse.
- ▶ Faire bouillir ½ litre de lait avec 75 g de sucre, un parfum : gousse de vanille ouverte ou chocolat ...
- ▶ Verser petit à petit sur le mélange précédent et ne pas cesser de remuer jusqu'à épaississement de la crème.
- ▶ Laisser refroidir et ajouter si vous le voulez du rhum ...
- ▶ Une astuce : pour empêcher l'apparition d'une pellicule, il est d'usage de saupoudrer la surface de sucre glace.

3. Déguster, tranquillement installé, en écoutant le superbe duo ténor/alto : José-Zoé ...

Un choriste qui vous veut du bien ... Pascal

