



Choux Chantilly



Pour 6 à 8 personnes:

0,25 L eau
5 g de sel
10 g de sucre
80 g de beurre
125 g de farine
4 oeufs entiers
1 oeuf (dorure)

Chantilly:

1/2 L de crème fleurette
40 g de sucre
Vanille liquide QS

Réunir dans une casserole l'eau, le sel, le sucre et le beurre coupé en parcelles. Porter lentement à ébullition. Ajouter hors du feu la farine tamisée en une seule fois. Mélanger vigoureusement à l'aide d'une spatule en bois. Dessécher sur le feu quelques secondes jusqu'à ce qu'elle n'adhère plus au récipient ni à la spatule.

Hors du feu, incorporer les oeufs un à un. Travailler l'ensemble.

Beurrer une plaque à pâtisserie, emplir une poche munie d'une douille unie de 1 à 1,2 de diamètre avec la pâte à choux, coucher en quinconce. Dorer à l'oeuf à l'aide d'un pinceau, égaliser la surface des choux en effectuant un léger quadrillage à l'aide d'un fourchette.

Cuire à 200°C pendant 25 à 30 mn, débarrasser sur une grille.

Couper les choux en deux, garnir de chantilly, déposer le chapeau et saupoudrer de sucre glace.