

CHOUX A LA CREME VANILLE ET CHOCOLAT

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Moyen
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 75 min
- **Temps de cuisson :** 60 min
- **Calories :** Elevé



Ingrédients pour 12 personnes

Pour la pâte à choux :

- 1/2 litre d'eau
- 4 morceaux de sucre
- 1 grosse pincée de sel
- 200 g de beurre
- 400 g de farine
- 9 œufs

Pour la crème :

- 1 litre de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 300 g de sucre en poudre
- 120 g de farine
- 1 gousse de vanille
- 80 g de chocolat
- 4 sachets de sucre vanillé

Etapes de préparation

Préparation de la pâte :

1. Dans une casserole assez grosse, portez à ébullition l'eau, avec le sucre, le sel et le beurre en morceaux. Remuez sans cesse, jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
2. Versez toute la farine et remuez de nouveau pendant une dizaine de minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
3. Hors du feu, ajoutez les œufs un à un, en les mélangeant à chaque fois à la pâte. Laissez reposer 1/2 h ou 1 nuit.
4. Sur une plaque de four, à l'aide d'une grosse cuillère à soupe, confectionnez des petits tas de pâte de la grosseur adéquate.
5. Enfourez à 150°C (thermostat 5), tout en surveillant pendant 1 heure.

Préparation des crèmes :

6. Versez le lait dans une casserole avec la vanille fendue en 2, et portez à ébullition.
7. D'autre part, mettez les jaunes d'œufs, le sucre dans un saladier et remuez le tout pour obtenir une mousse blanche. Ajoutez à cette mousse la farine, tout en remuant énergiquement.
8. Versez cette préparation dans le lait bouillant et remettez à ébullition 2 à 3 min, tout en remuant, jusqu'à l'épaississement de cette dernière.
9. Partagez en 2 la crème obtenue; dans une moitié, ajoutez-y le sucre vanillé; et dans l'autre moitié, ajoutez-y le chocolat préalablement fondu au bain-marie.
10. Une fois les choux cuits et légèrement refroidis, fendez-les pour y glisser la crème vanille et chocolat à l'intérieur

