

Choux à la crème

Pâte à Choux !!

¼ de litre d'eau
1 pincée de sel
100grs de beurre
200grs de farine
6œufs



Faire bouillir l'eau +sel +beurre.
Ajouter la farine +les œufs entiers l'un après l'autre.
Sur une plaque qui va au four, graisser et faire des petits tas
avec une cuillère à soupe.
Laisser cuire environ 30 min à 180° (suivant les fours)

Crème pâtissière !!

3jaunes d'œufs
90grs de sucre
50grs de farine
1 demi litre de lait
2 sachets de sucre vanillé

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre.
Ajouter la farine et le lait bouilli.
Faire cuire à feu doux quelques minutes.
Laisser refroidir et garnir les choux.