Petits gâteaux

Choux chantilly

TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES
45 min	20 min	25 min	0	473

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte à choux

- 150 g **Farine**
- 80 g **Beurre**
- 4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 10 cl **Lait demi-écrémé**
- 15 cl **Eau**
- 1 pincée(s) **Sel**
- 1 c. à soupe **Sucre semoule**

Ingrédients pour la crème chantilly

- 40 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 4 c. à soupe **Sucre glace**

Étape 1

Préparation des choux

1. Porter à ébullition dans une casserole l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
2. Ajouter la farine en une seule fois. Mélanger vivement avec la cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole et forme une sorte de boule.
3. Hors du feu, incorporer les œufs un à un jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse mais ferme.
4. Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
5. Utiliser une poche à douille pour former 12 dômes de pâte à choux sur la plaque de four garnie de papier sulfurisé.
6. Vous pouvez également vous servir de 2 cuillères à soupe pour former ces dômes. Pour façonner des choux réguliers, tremper préalablement les doigts dans de l'eau pour qu'ils ne collent pas à la pâte.
7. Enfourner pendant 25 minutes. Ouvrir le four, laisser la vapeur s'échapper puis refermer le four en laissant les choux finir de sécher à l'intérieur.

Étape 2

Préparation de la chantilly

1. Verser la crème bien froide dans le saladier bien froid.
2. Battre la crème jusqu'à ce qu'elle monte et prenne la consistance d'une chantilly.
3. Quand elle commence à prendre, ajouter le sucre glace et continuer de fouetter.

Étape 3

Dressage

1. Découper un chapeau sur le haut des choux et les garnir de chantilly, replacer le chapeau.
2. Réserver au frais.