

CHOUX SUCRES A LA CREME FOUETTEE



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 35 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- PATE A CHOUX SUCREE : - 75 g de beurre coupé en dés - 200 ml d'eau - 150 g de farine - 30 g de sucre - 1 pincée de sel - 3 gros oeufs ou 4 moyens - CREME FOUETTEE : - 500 ml de crème liquide entière - (30 % mat grasse minimum) bien froide - 60 g de sucre glace
-

1. Placez la crème et le batteur au réfrigérateur au moins 30 minutes. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2. Mettez le beurre coupé et l'eau dans la cuve puis lancez le programme EXPERT, 3 minutes/vitesse 6/90 °C. Ajoutez ensuite la farine, le sucre et le sel, retirez le bouchon et relancez 2 minutes/vitesse 3/100 °C. La pâte doit former une boule. Relancez 2 minutes/vitesse 10 (sans chauffer), et ajoutez les oeufs un à un par l'ouverture.
3. Versez la pâte dans une poche à douille et réservez au frais 30 minutes.
4. Déposez des petits tas de pâte de 2/3 cm sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 20 à 30 minutes de cuisson (selon la taille et le four).
5. Pendant ce temps, préparez la crème fouettée. Refroidissez la cuve : placez quelques glaçons dans la cuve, lancez le programme GLACE PILÉE, videz-la puis essuyez-la soigneusement.
6. Placez le batteur dans la cuve, versez la crème et le sucre glace dans la cuve, retirez le bouchon du couvercle et lancez le programme EXPERT, 2 minutes 30/vitesse 7 (sans chauffer). En fonction de la crème utilisée et de sa température, il peut être nécessaire de relancer le programme pour quelques minutes, en

surveillant attentivement afin que la crème ne tourne pas au beurre. La crème est bien prise lorsqu'on voit les traces des peignes du batteur.

7. Lorsque les choux sont refroidis, incisez-les sur le côté et remplissez-les de crème fouettée à l'aide d'une poche à douille.