



## Mes choux à la crème

### Ingrédients:

- 4 oeufs
- 1 pincée de sel
- 150 g de farine
- 100 g de beurre
- 250 ml d'eau

### Préparation :

Faites bouillir l'eau et le sel. Quand l'eau frémit, ajoutez le beurre et laissez fondre, ensuite ajoutez la farine et tournez énergiquement et rapidement afin d'obtenir une pâte molle et soudée.

Mettez la pâte dans un autre récipient, ajoutez les oeufs un à un en les faisant bien incorporer au mélange, il ne doit pas rester de blanc d'oeuf dedans.

Mettez le four à préchauffer pendant 5 mn puis mettez les choux sur une plaque beurrée (ou papier sulfurisé) et les faire cuire 20 à 25 mn à four moyen (Th5-6).

Préparez une crème à la vanille à l'aide de la préparation flan vanille (idem pour le chocolat).

Bon appétit !