

Choux à la Crème et au Rhum

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

Pour les choux :

- EAU	250 ml
- BEURRE	80g
- FARINE	125g
- SEL	3g
- SUCRE SEMOULE	10g
- OEUF(S)	5

Pour la crème au Rhum :

- LAIT	1 litre
- SUCRE SEMOULE	135g
- PUDDING VANILLE (POUDRE)	100g (2 sachets Impérial)
- RHUM	3 c à soupe (Rhum Negrita brun)

Recette:

- Pour les choux, préchauffez le four à 200°C.
- Portez l'eau à ébullition avec le beurre en morceaux, le sucre et le sel.
- Retirez du feu puis versez la farine d'un coup. Mélangez énergiquement à la spatule.
- Remplacez sur le feu et remuez jusqu'à obtention d'une pâte qui se décolle des parois et forme une boule.
- Hors du feu, incorporez les œufs 1 à 1 en mélangeant.
- Dressez les choux sur une plaque filmée de papier sulfurisé à l'aide d'une poche à douille.
- Enfourez 25 – 30 minutes.
- Laissez refroidir dans un endroit sec et frais.

- Pour la crème : diluez 10% du lait avec la poudre de vanille. Mélangez bien.
- Placez dans un caquelon le reste du lait, le sucre et le rhum.
- Faites chauffer ce mélange puis ajoutez le mélange vanillé. Fouettez jusqu'à épaississement.
- Laissez refroidir.

- A l'aide d'une seringue à douille, farcissez les choux de crème refroidir et conservez au frais jusqu'au moment de servir.

Variante:

Ici, nous avons servi les choux avec une boule de glace vanille et un fin filet de sauce au chocolat.

Remarque:

Pour environ 28-30 choux.

