



Petits choux à la vanille

Ingrédients :

Une quinzaine de
petits choux

1/4 de litre d'eau

125 g de beurre

1 grande cuillère de sucre

150 g de farine

5 œufs

1 pincée de sel

Crème de vanille

Chocolat noir



Préparation :

- 1** Mettez le four à 210°C.
- 2** Faites bouillir 1/4 de litre d'eau avec 125 g de beurre, 1 grande cuillère de sucre et une pincée de sel.
- 3** Quand l'eau bout, retirez la casserole du gaz et ajoutez d'un seul coup 150 g de farine et mélangez.
- 4** La pâte se forme comme une boule qui se décolle de la casserole.
- 5** Cassez les œufs dans la pâte un par un, et touillez.
- 6** Faites des petites boules (avec l'aide de deux cuillères) et mettez-les sur une plaque avec un papier cuisson.

7 Mettez au four 210°C pendant 35 à 45 minutes, jusqu'à ce que les petits choux soient dorés. Ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson!

8 Coupez chaque chou à moitié et remplissez de crème de vanille un par un.

Pour finir :

10 Fondez du chocolat noir.

11 Trempez les petits choux dans le chocolat fondu.