

Choux au camembert

Temps de préparation: 40 mn

Temps de cuisson: 15 mn + 5 mn

Ingrédients pour une vingtaine de choux:

Pour les choux:

- 12,5 cl d'eau
- 2 œufs entiers
- 50 g de beurre salé
- 75 g de farine

Pour la crème:

- 25 cl de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 25 g de maïzena
- 10 g de beurre salé
- 80 g de camembert avec la croûte
- Sel



Recette:

1) **Préparer les choux:** dans une casserole faire bouillir l'eau et le beurre coupé en morceaux.



2) Eteindre le feu et verser la farine d'un seul coup dans la casserole. Bien mélanger à la cuillère en bois.



3) Ajouter les œufs un par un et les incorporer (comme c'est un peu difficile, j'utilise le fouet électrique).

4) Dresser les choux à la poche à douille sur une plaque antiadhésive ou garnie de papier sulfurisé.



5) Préchauffer le four à 200°C (th 6-7) et cuire les choux pendant 12 à 15 mn. Il faut qu'ils soient bien gonflés et dorés. Les sortir du four et laisser refroidir.

6) **Préparer la crème:** faire chauffer le lait dans une casserole.

7) Pendant ce temps mélanger les jaunes d'œufs et la maïzena puis verser petit à petit le lait chaud dessus en mélangeant.



8) Verser le mélange dans la casserole, ajouter le camembert coupé en morceaux et faire épaissir sur feu doux pendant quelques minutes.



9) Eteindre le feu, ajouter le beurre et mixer la crème au mixeur plongeant. Rectifier éventuellement l'assaisonnement.



10) Garnir les choux de crème avec une poche à douille. Ils sont prêts à être mangés.