

Comment faire des choux à l'érable : un jeu d'enfant!

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#) - [TEMPS DES SUCRES](#)



NOMBRE DE PORTION : 30

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 50 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Pâte à choux

- 1 tasse d'eau
- 1/2 tasse de beurre non salé
- 1 tasse de farine
- 4 œufs

Garniture

- 1 1/2 tasse de crème à fouetter
- 1/8 tasse de sirop érable
- Garniture maison ou du commerce à l'érable
- Pépites d'érable

Préparation

1. Préchauffer votre four à 375 F.
2. Faire bouillir l'eau et le beurre. Dès que le mélange est à ébullition, retirer du feu.
3. Immédiatement mettre la farine, d'un seul coup.
4. Brassier vigoureusement à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à ce que la pâte forme une boule et

se détache des rebords du chaudron.

5. Incorporer les œufs, un à un, à la cuillère de bois.
6. Déposer ensuite la pâte à choux dans une poche à pâtisserie ou un sac ziploc dont vous aurez coupé l'embout.
7. Mettre du papier parchemin sur une plaque à biscuits.
8. Former vos choux à l'aide de votre poche et enfourner sur la grille du centre de 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
9. Pendant ce temps, fouetter votre crème et votre sirop jusqu'à ce que des pics mous se forment. Réserver.
10. Lorsque vos choux seront prêts, laisser refroidir.
11. Couper les choux en deux et garnir de la crème fouettée.
12. Couler de la tartinade à l'érable et saupoudrer de pépite d'érable!
13. Servir immédiatement ou réfrigérer.