

LA PÂTE À CHOUX

Recette pour 16 choux ou 8 éclairs
Cuisson 30 min à 170°C



Vous adorez les choux , alors créez vos propres garnitures, sur une base de crème pâtissière par exemple !

Le secret de la réussite ? Ne jamais ouvrir la porte de votre four lors de la cuisson et attendre une belle coloration avant de les sortir, signe d'une cuisson parfaite.

Si vous manquez d'assurance, ajouter un craquelin sur votre préparation (recette disponible sur le site) pour un rendu plus uniforme et éviter l'éclatement de la pâte à la cuisson.

PATE A CHOUX

- 90g de farine T55
- 60g de beurre
- 7cl d'eau
- 7cl de lait entier
- 3 oeufs moyens
- 1 pincée de sel fin
- 1 pincée de sucre semoule

Préchauffer le four à 170°C. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre.

Ajouter la farine tamisée dans le liquide bouillant en une fois, bien assécher en mélangeant sur feu doux avec une spatule jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois. Incorporer les œufs un par un hors du feu.

Verser la pâte dans une poche préalablement munie de la douille. Dresser sur la plaque de votre four couverte d'une feuille de papier cuisson des choux ou des éclairs.

Cuire pendant environ 30 min à 170°C, la pâte doit être bien brune. Ne jamais ouvrir la porte du four pendant la cuisson sans quoi la pâte dégonflera et vous ne pourrez pas garnir vos préparations.

COUP DE POUCE DU CHEF

- techniques disponibles sur le site pour manier la poche comme un pro, pocher des choux ou des éclairs
- pour tamiser la farine sans tamis, la fluidifier à l'aide d'un fouet
- la pâte à chou est prête lorsqu'elle forme un ruban, voir l'aspect dans les techniques sur le site
- au choix, des gabarits sont proposés sur cestmongateau.fr pour réaliser couronne et carré de choux, comme des éclairs.