

Pâte à choux

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 85g lait frais entier
- 2g de sel
- 2g de sucre semoule
- 60g de beurre
- 80g de farine
- 125g d'œufs entiers
- 50g de cassonade
- 50g de farine
- 1 pincée de fleur de sel
- 100 g de beurre
- 120 g de farine
- 125 g de cassonade
- 20 g de cacao en poudre

Préparation

1. Aujourd'hui une nouvelle recette de base plus qu'utile, à décliner entre choux, éclairs ou encore saint-honorés !
2. J'adore les choux car on peut les décliner à tous les parfums voulus, mais aussi changer leur forme et leur look.
3. Voici donc ma recette de pâte à chou, à réaliser avec ou sans craquelin en fonction de la recette et du rendu désiré !
4. Porter à ébullition l'eau + lait, le sel, le sucre et le beurre.
5. Hors du feu, ajouter en une seule fois la farine tamisée.
6. Remettre sur le feu et faire dessécher la pâte à feu doux à l'aide d'une spatule pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole Mettre le pâton dans un saladier (ou dans le bol du robot) et mélanger un peu pour le refroidir avant d'incorporer les œufs légèrement battus petit à petit à vitesse moyenne.
7. Attendre que la pâte soit homogène avant chaque ajout.
8. Arrêter de mélanger quand la pâte a un aspect satiné : le sillon d'une ligne tracée avec le doigt dans la pâte doit se refermer.
9. Former les choux ou les éclairs, et ajouter le craquelin dessus si voulu (recette ci-dessous).
10. Faire cuire 35-40 minutes sans ouvrir le four.
11. Laisser refroidir à température ambiante avant de garnir.
12. Mélanger la farine, la cassonade et la fleur de sel.
13. Ajouter le beurre mou et mélanger quelques minutes pour obtenir une pâte homogène.
14. Etaler la pâte sur 2mm d'épaisseur entre 2 feuilles guitare.
15. Réserver au frais.
16. Quand le craquelin est bien froid, détailler des cercles (ou autre forme voulue) et les poser sur les choux avant cuisson.
17. Variante : Il est possible de parfumer et colorer le craquelin avec du cacao pour des choux au chocolat, ou même de colorer le craquelin avec n'importe quel colorant en fonction du parfum de la crème utilisée pour garnir les choux.

18. Voilà pour la pâte à choux !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com