

Pasta choux

Ingrédients

- 100g d'eau
- 135g de lait entier
- 5g de sucre semoule
- 5g de sel
- 50g de beurre doux
- 130g de farine T55
- 200g d'œuf
- 40g de beurre doux pommade
- 50g de cassonade
- 50g de farine

Préparation

1. Quand le mélange est chaud et que le beurre a complètement fondu, ajoutez la farine en une seule fois, mélangez bien puis remettez sur feu moyen.
2. Mélangez constamment pour dessécher la pâte, pendant environ 3 à 4 minutes.
3. Une fine croute doit se former sur le fond de la casserole.
4. Hors du feu, laissez refroidir en mélangeant régulièrement, ou bien mettez la pâte dans le bol d'un robot muni de la feuille et mélangez à petite vitesse pour que la vapeur s'évapore.
5. Quand vous ne voyez plus de vapeur s'échapper de la pâte, vous pouvez ajouter les œufs ; pour cela, fouettez-les en omelette puis ajoutez-les petit à petit en mélangeant régulièrement, soit à la feuille au robot soit avec une maryse, jusqu'à avoir une pâte bien homogène.
6. Versez la pâte dans une poche à douille munie de la douille de votre choix (en général, soit douille à petit four soit douille lisse puis pochez la pâte à choux sur une plaque perforée recouverte de papier sulfurisé.
7. Pour avoir des choux / éclairs homogènes après cuisson, vous pouvez les saupoudrer de sucre glace, ou mieux encore d'un tant pour tant sucre glace et beurre de cacao.
8. Vous pouvez aussi utiliser un craquelin, la recette se trouve ci-dessous.
9. Et bien sûr, pour faire des chouquettes, il faut saupoudrer les choux avec du sucre perlé.
10. Enfournes dans le four préchauffé à 180°C pour environ 30 minutes de cuisson, à ajuster selon la taille de vos choux, et n'ouvrez pas le four pendant la cuisson.
11. Les choux/éclairs doivent être gonflés et dorés.
12. Laissez refroidir sur grille.
13. Placez le tout au réfrigérateur pour que la pâte durcisse, puis détaillez des cercles de la taille nécessaire.
14. Déposez-les sur les choux juste avant d'enfourner.