

Pâte à choux

30 à 50 choux

Matériel nécessaire :

- ❖ cuillères et tasse à mesurer
- ❖ casserole
- ❖ bol
- ❖ fouet
- ❖ cuillère en bois
- ❖ pinceau
- ❖ plaque à pâtisserie
- ❖ poche à douille et douille unie ou cuillère

Ingrédients :

- ❖ 250 ml d'eau
- ❖ 100 ml de beurre
- ❖ 5 ml de sucre
- ❖ 2 ml de sel
- ❖ 250 ml de farine
- ❖ 4 œufs
- ❖ 1 œuf battu (pour la dorure)

Méthode :

Chauffer l'eau

Verser l'eau dans une casserole, ajouter le beurre, le sucre et le sel. Porter à ébullition.

Battre les œufs

Casser les œufs dans un bol. Mélanger à l'aide d'un fouet.

Incorporer la farine

Verser la farine sur l'eau, mélanger avec une cuillère en bois, puis cuire pendant 1 minute tout en remuant jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui ne colle plus aux parois de la casserole. Retirer du feu.

Incorporer les œufs

En mélangeant délicatement avec une cuillère en bois, incorporer par petite quantité les œufs battus.

Graisser une plaque à pâtisserie

Préchauffer le four à 180°C – la grille au centre du four

Plaquer les choux et/ou les éclairs

Soit à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille unie, soit à l'aide d'une cuillère, déposer des petits tas de pâte sur la plaque à pâtisserie (en boule pour les choux, en long pour les éclairs)

Badigeonner les choux de dorure

À l'aide d'un pinceau, badigeonner chaque chou avec l'œuf battu.

Cuire les choux

Cuire les choux au four pendant 30 à 35 minutes. Les choux doivent être dorés.