



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

**TEMPS DE PREPARATION: 30 mn**

### **PÂTE A CHOUX**

#### **INGREDIENTS:**

125 g de lait  
125 g d'eau  
4 g de sel  
125 g de beurre  
175 g de farine  
4 à 5 œufs (calibre 50g environ)

#### **METHODE :**

Cette pâte offre de multiples possibilités pour se régaler ! Eclair, religieuse, salambo, saint-honoré, Paris-brest ...et j'en passe. Mais c'est aussi une préparation que redoute beaucoup d'entre nous. Rassurez-vous, cette recette n'aura bientôt plus de secret pour vous !

Commencez par verser le lait et l'eau dans une casserole assez grande, puis ajoutez le sel et le beurre coupé en morceaux.

Mettre sur un feu doux, et portez le tout à ébullition. Pesez votre farine et casser les œufs dans un bol à part. Dès que le lait et les autres ingrédients donne les premiers bouillons, retirez la casserole du feu. Versez la farine, et remuez le tout à l'aide d'une cuillère en bois. Pour le moment la pâte adhère encore à la casserole et à la cuillère, il faut la dessécher.

Portez à nouveau la casserole sur un feu doux, et remuez la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux parois et à la cuillère. Une fois ce résultat obtenu, versez la pâte dans un récipient. Ajoutez alors les œufs graduellement, en trois fois minimum, et mélangez à chaque étape avec une cuillère en bois de telle manière que les œufs soient parfaitement incorporés. Au final, la pâte à choux doit former une pointe lorsque l'on en prend avec la cuillère et que l'on la laisse retomber dans le plat.

Dressez la pâte à choux sur une plaque préalablement graissée, à l'aide d'une poche et d'une douille, de la forme désirée en fonction du produit fini souhaité. Pour les éclairs, religieuses et autres petits choux, une douille unie de taille moyenne convient parfaitement, mais préférez plutôt une douille cannelée pour dresser des Paris-brest ou pour les Saint-Honoré.

Une fois dresser, dorez les pièces de pâte à choux, et rayez chaque pièce à l'aide d'une fourchette trempée dans la dorure. Cela permet de canaliser les craquements de la pâte à choux lors de la cuisson, et d'obtenir un produit fini plus lisse.

Mettre dans un four préchauffé à 210°C (thermostat 7), et cuire 20 à 25 minutes. Ce temps est indicatif, alors il est préférable de se fier à la couleur, comme je l'explique dans la rubrique conseil.

Important : Dès que les choux sont gonflés, il faut entrouvrir légèrement son four en coinçant une cuillère en bois par exemple, afin de laisser échapper la vapeur, qui risquerait de faire retomber la pâte à choux.