

Pâte à chou

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	10 min
Cuisson :	35 min
Coût :	1
Difficulté :	2
Nombre de personnes :	8

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour la pâte à chou

200 g d'eau 1 pincée(s) de sel fin 1 c. à s. de sucre en poudre 90 g de beurre doux 82%de MG 135 g de farine T55 200 g d'oeufs moyens (4)

Pour le dressage et la cuisson

du beurre fondu du sucre à chouquettes perlé ou autre décoration

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
POUR LA PÂTE À CHOUX					
Préchauffer le four à 190°C. Placer les moules Silform sur la plaque alu perforée. Préparer la poche à douille. Dans le bol, verser l'eau, le sel, le sucre et le beurre coupé en morceaux. Chauffer 3 minutes - 120°C - vitesse 2. (sans verre doseur)		3 min	120 °C	2	
Ajouter la farine et mélanger 10 secondes - vitesse 4.(sans verre doseur)		10 sec		4	
Raclar les bords avec la spatule. Dessécher la pâte par 3 tours - fonction Turbo. (sans verre doseur)					3T
Raclar les bords avec la spatule. Poser le pichet à bec sur le couvercle, peser les oeufs. Battre à la cuillère magique. Démarrer l'étape 2 minutes - vitesse 4, verser les oeufs battus en filet en laissant la pâte bien l'absorber. (sans verre doseur)		2 min		4	
Verser la pâte dans la poche à douille.				0	
POUR LE DRESSAGE ET LA CUISSON					
Dresser les choux sur/dans les moules Silform. Badigeonner de beurre fondu en aplatissant légèrement la pointe, parsemer du sucre à chouquette (facultatif). Cuire à 190°C pendant 30 minutes. Entrouvrir la porte du four et laisser sécher les choux. Démouler et poser sur une grille à pâtisserie, laisser refroidir avant de couper et garnir les choux.				0	