



Pâte à choux

Pour 50 chouquettes

7 œufs entiers calibre 60 (gros) 250 g de lait 250 g d'eau 275 g de farine 10 g sucre 10 g sel 225 g de beurre coupé en morceaux	1 C.A.S.R.O.L. 1 cul de poule froid 1 batteur
--	---

Préchauffez le four à 180°, préparez tous les ingrédients, mettez au réfrigérateur le cul de poule.

Dans une C.A.S.R.O.L., portez tous les ingrédients sauf les œufs et la farine à ébullition et hors du feu rajoutez la farine tamisée dans le mélange bouillant.

Remettez la C.A.S.R.O.L. sur feu vif afin de dessécher, à l'aide du batteur, la pâte pendant 1 minute environ, puis mettez-la dans un cul de poule froid.

Toujours, à l'aide du batteur électrique, refroidissez et aérez la pâte sur vitesse minimale, puis ajoutez les œufs un à un sur la vitesse juste supérieure jusqu'à ce que la pâte fasse « le ruban » ; sinon rajoutez un œuf supplémentaire.

A l'aide de la poche à douille, sur une toile silicone ou un papier sulfurisé, réalisez les formes désirées pour :

- des chouquettes : rajoutez abondamment du sucre en grains, amandes concassées, ...
- des gougères : rajoutez du comté râpé, fourrez de sauce béchamel au fromage, ...
- des éclairs : en triant le dessus à l'aide d'une fourchette,
- des religieuses,
- une ou des couronnes pour le Paris-Brest : rajoutez des amandes effilées,
- un Saint Honoré, ...

Pour les fourrages sucrés et salés, laissez libre court à votre imagination.

Régalez-vous !