



La pâte à choux

250g d'eau, ou 2/3 eau 1/3 lait, 4g de sel, 5g de sucre, 125g de beurre, 150g de farine, environ 5 œufs.

Porter lentement à ébullition le lait l'eau le sel le sucre et le beurre. Ajouter la farine en 1 seule fois puis dessécher à la spatule sur le feu. Ajouter les œufs petit à petit dans le robot équipé de la feuille.

Cuire si possible dans un four à **chaleur tournante** à 180° sans ouvrir le four pendant la cuisson, par contre on peut les laisser dessécher un moment dans le four avec la porte ouverte une fois la cuisson terminée.

- Si on veut faire des chouquettes la pâte doit être un peu + consistante.

Les petits trucs

- Il est **important**, après avoir incorporé la farine en 1 seule fois et hors du feu, de **bien dessécher** le mélange remis sur le feu, pour avoir des choux légers et gonflés.

- La préparation doit former une **fine pellicule** au fond de la casserole !

- Pour obtenir la bonne consistance finale : mettre le mélange **dans le robot** avec la feuille, faire tourner un peu pour refroidir avant d'incorporer les oeufs !

- Casser tous les oeufs et les battre légèrement, puis les incorporer **petit à petit**, ne pas tous les mettre si la consistance désirée est obtenue [ceci évite de mettre 1/2 oeuf ce qui n'est pas si facile que ça, et aussi d'avoir des morceaux qui coagulent]

- Dresser à la poche, douille n°10, et les rayer légèrement avec 1 fourchette trempée dans le reste d'oeufs de la préparation de la pâte !!