



## *Pâte à choux*



*Un grand classique !*

*La pâte à choux date du XVII<sup>e</sup> siècle, elle s'appelait avant " Pâte à chaud ", son nom actuelle arrivera au XVIII<sup>e</sup> siècle.*

*Utilisation principale, choux, éclairs, paris-brest, pets de nonne, saint-honoré ....*

### *Ingrédients :*

<i>200 gr d'eau 90 gr de beurre ou margarine 2 gr de sel 110 gr de farine 200 gr d'œufs (vérifier toujours la qualité de la pâte à partir du 4<sup>ème</sup> œuf incorporé)</i>	<i>Infos : D'origine la pâte à choux se fait avec du lait, beaucoup de recette sont données avec un 50/50 eau/lait. Pourquoi 200 gr d'eau et non du lait ? Le fait de mettre de l'eau, allège la pâte en gras.</i>
---	--

### *Préparation :*

*Préchauffer votre four à 180°*

*Dans une casserole, mettre l'eau, le beurre, le sel et le sucre.*

*Porter à pleine ébullition, le beurre doit être fondu.*

*Retirer la casserole du feu, verser la farine d'un coup et incorporer à la spatule.*

*Quand se mélange est homogène, aplatir dans le fond de la casserole et remettre sur le feu.*

*C'est le moment d'assécher la pâte, lorsque vous obtenez une fine pellicule uniforme dans le fond de votre casserole. C'est signe que le travail est correct.*

*Retirer à nouveau du feu et mélanger à nouveau, style je refroidis légèrement mon mélange.*

*Ajouter progressivement les œufs, un à un, il faut que l'œuf 1 soit incorporer entièrement avant d'ajouter le second et ainsi de suite. Vérifier l'état de votre pâte à partir de l'avant dernier œuf incorporé.*

*Votre pâte finie doit former une pointe lorsque vous soulever la spatule, comme si elle s'arrachait de la spatule et non être coulante.*

*Nous sommes donc prêts à utiliser la pâte !*

### *Conseil et info :*

*Principe de base pour les œufs : la quantité d'œufs doit être égale à la quantité de liquide !*

*Donc si c'est 200 gr de liquide il faut 200 gr d'œufs.*

*Dans le cas ou vos œufs sont genre très gros, cassez les dans un bol et battez en omelette pour obtenir le poids désiré et ajouter par petite part.*

*Il arrive certaines fois que vous n'aurez besoin que de 3 œufs et demi par exemple, ceci peut dépendre de la qualité de la farine en terme absorption. Car toutes les farines non pas le même degré d'absorption, ceci est valable pour toutes pâtes confondues.*

*Conservation : 3 jours crue au frigo (maximum).*

*Pour la cuisson éviter le tapis silicone plein, les tapis Air Mat de silikomart sont parfait.*