

## Pâte pour pâte à chou

Quoi de meilleur que la pâte à chou ?

Il y a peu d'ingrédients mais tout est dans le dosage : trop d'œufs et le chou est raplapla ; pas assez d'œufs et la pâte est trop sèche donc le chou ne gonfle pas. Ensuite, gare à la cuisson ! Idéal aussi pour faire de la musculation si on n'utilise pas un robot...

**Ingrédients** (25-30 choux moyens ou 600g de pâte) :

- \* 150g de farine
- \* 100g de beurre
- \* 4 œufs
- \* 25cL d'eau
- \* 1 cuillère à café de sucre (si chou sucré)
- \* 1 pincée de sel
- \* 1 pincée de poivre ou de piment (si chou salé)



**Préparation** :

Préchauffer le four à 200°C.

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

Faire chauffer l'ensemble jusqu'à ébullition. Le beurre doit être fondu lorsque le mélange arrive à ébullition.

Enlever du feu et jeter ensuite dedans la farine d'un coup.

Mélanger vivement jusqu'à obtention d'une pâte avec le fouet. La pâte doit être homogène, se décoller des parois de la casserole et former une boule.

Si elle colle trop, remettre cette casserole sur le feu et faire sécher un peu cette pâte sur feu doux tout en mélangeant avec une spatule en bois. Elle doit se décoller et faire une boule.

Hors du feu, ajouter les œufs un à un toujours avec une spatule. Il faut bien intégrer l'œuf complètement dans la pâte avant de casser avec un autre œuf. C'est très difficile au début :

l'œuf glisse sur la pâte mais il faut insister. La pâte va se détendre petit à petit. Cette étape peut se faire avec le malaxeur du robot pâtissier.

Avant de casser le 4<sup>ème</sup> œuf, il faut bien vérifier la consistance de la pâte : la pâte est prête si en la soulevant avec une spatule elle forme une sorte de ruban. Si ce n'est pas le cas, ajouter le jaune seul. Vérifier à nouveau et si nécessaire ajouter le blanc d'œuf. Il arrive parfois, si les œufs sont « petits », qu'il faille ajouter encore un 5<sup>ème</sup> jaune d'œuf.

La pâte est utilisable alors pour chouquette, gougère, éclair, chou à la crème, couronne...

Il suffit de lui donner la forme souhaitée sur du papier sulfurisé et d'enfourner pour 20 à 35 minutes à four chaud d'abord puis finir la cuisson en baissant le thermostat (exemple ici avec 5 minutes à 200°C puis 20-25 minutes à 180°C). Le temps de cuisson dépendra de la taille des choux. Il faut qu'ils soient dorés et sonnent creux.

En fin de cuisson, laisser sécher les choux encore 10 minutes four éteint et porte ouverte.

## Astuces :

**Il ne faut pas ouvrir la porte du four tant que les choux ne sont pas cuits.**

On peut faire les formes avec une poche à douille ou avec deux petites cuillères.

Pour un chou normal, il faut utiliser une grosse cuillerée de pâte dans une cuillère à café.

Bien espacé les choux crus car ils gonflent beaucoup lors de la cuisson.

Pour avoir des choux sucrés brillants, on peut mettre un peu de sucre glace sur le haut du chou avant cuisson.

Pour obtenir des chouquettes, il suffit de faire des petits choux et d'ajouter des perles de sucre avant d'enfourner.

Pour des choux salés, ne pas mettre le sucre mais un peu de poivre, du piment, du curry... à la place.

Pour avoir des gougères, il faut ajouter du gruyère râpé dans la pâte.

Lorsque je veux remplir mes choux avec de la chantilly par exemple, je coupe le haut comme un chapeau (toujours couper de façon parallèle au bas pour que cela ne coule pas une fois rempli). Ensuite, j'enlève les petites « parois » à l'intérieur du chou qui pourraient gêner le remplissage du chou (c'est souvent de la pâte pas totalement cuite et tendre mais qui empêcherait quand même d'avoir un chou bien lourd et garni).