

# PATE A CHOUX

Pour 6 personnes



4 Oeufs  
25cl Eau  
0,5 cuil. à café Sel  
80 g Beurre  
150 g Farine

- Dans une casserole, faire bouillir 25 cl d'eau, avec 80 grammes de beurre coupé en petits morceaux. Une fois que le mélange a bouilli, éteindre le feu et ajouter 150 grammes de farine en une seule fois. Commencer à battre vigoureusement.
- N'y ajoutez surtout pas de levure, qui ferait rater la pâte à choux.
- Logiquement à force de mélanger énergiquement, on obtient la formation d'une boule de pâte au bout de quelques minutes. Cette dernière doit se détacher facilement des parois. Une fois la boule de pâte formée, la reporter de nouveau sur feu doux pendant quelques secondes, pour qu'elle dessèche.
- Placer la pâte dans un saladier ou un cul-de-poule. Ajouter un premier oeuf, en battant énergiquement jusqu'à ce qu'il soit parfaitement intégré à la pâte. Répéter l'opération trois fois en prenant bien soin d'incorporer les oeufs les uns après les autres.
- Lorsque votre pâte est bien souple, mais pas trop liquide placer dans une poche à douille (douille ouverture 8). Placer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque allant au four. - - Former les choux en appuyant légèrement sur la poche et en maintenant la pointe de la douille contre la feuille. Une fois le chou formé, tirer d'un coup sec en cessant d'appuyer sur la douille pour "casser" le filet de pâte et former la petite pointe. Si le résultat n'est pas satisfaisant, récupérer la pâte sur la feuille et recommencer à volonté. Au bout de quelques essais, on arrive très bien. Penser à espacer suffisamment les choux pour qu'ils ne se collent pas entre eux pendant la cuisson.
- Badigeonner les choux d'un mélange réalisé avec un jaune d'oeuf et deux cuillères à café de lait. Ils gagneront une jolie couleur à la cuisson. Placer les choux dans un four préchauffé à 200°C pendant 15 minutes, puis baisser la température à 180°C pendant 10 minutes.
- Pour laisser la vapeur s'évacuer, vous pouvez bloquer une cuillère en bois dans la porte de votre four pour laisser une légère ouverture pendant 5 minutes.

Après cuisson, on obtient donc une quarantaine de petits choux dorés à souhait. Pour les farcir de crème pâtissière ou de chantilly, il suffit de pratiquer une petite incision sous le chou à l'aide d'un couteau, et de les fourrer avec une poche à douille.