

## • **Pâte à choux au Thermomix**

•

- 200 gr d'eau
- 80 gr beurre
- 1/2 c.c sel fin
- 10 gr sucre en poudre (pour les pâtes sucrées)
- 120 gr farine blé type 55
- 3 gros œufs\* (60 gr chacun)  
Mettre dans le bol l'eau, le beurre en morceaux, le sel et éventuellement le sucre régler 5 mn / 100° / vitesse 1.

### **Étape 2**

A l'arrêt de la minuterie, ajouter la farine et mixer 1 mn30 / vitesse 3.

### **Étape 3**

Ajouter ensuite les oeufs un à un par l'orifice du couvercles sur les couteaux en marche à vitesse 5 puis mixer 30 sec / vitesse 5.

Dressez sur un silpat ou un papier cuisson, dorer à l'oeuf et rabattez la « petite queue du dressage »

Cuisson 25mn 180°

J'ai dressé une vingtaine de petits choux (genre profiteroles) et 6 choux plus gros (genre base de religieuse)

J'ai photographié les plus présentables, certains sont partis dans tous les sens : prochain objectif apprendre à dresser.

Pour la quantité d'œufs, il est préférable de peser 180 gr (60gr x 3) et d'incorporer juste ce qu'il faut. On le voit quand la pâte est bien "formée" et brillante. Je n'ai donc pas mis toute la quantité.

Respectez bien le temps de cuisson même si les choux prennent couleur, l'intérieur n'est pas encore cuit et retomberont à la sortie du four.

Une fois refroidis, vous pouvez les congeler et vous en servir au fur et à mesure de vos besoins.

Pour des chouquettes, mettez avant cuisson du sucre perlé sur chaque chou.