

La pâte à choux

Pour 10 à 15 éclairs

ou 20 à 30 choux

160g de lait

160g d'eau

160g de beurre

160g de farine

280g d'œufs (6 pour moi auxquels j'ai retiré 20g)

3g de sucre

1 pincée de fleur de sel

(5g de vanille liquide ou autre arôme-facultatif)

Battez les œufs et ajustez le poids.

Dans une casserole versez le lait et l'eau, ajoutez le sucre, le sel et le beurre coupé en morceaux. Potez à ébullition tout en remuant pour que le beurre fonde plus rapidement.

Quand le mélange est à ébullition et que le beurre a fondu entièrement, ôtez la casserole du feu et versez-y la farine en une seule fois, mélangez et refaites chauffer 5 minutes pour assécher la pâte. Elle va alors former une boule compacte.

Transvasez la pâte dans un récipient et ajoutez les œufs battus en 4 ou 5 fois en mélangeant la pâte entre chaque ajout jusqu'à ce qu'elle reprenne une texture homogène. Vous devez obtenir une pâte lisse et compacte (Quand vous soulevez la cuillère la pâte doit former comme un V sous ma cuillère).

Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille cannelée (c'est mieux) ou lisse de 2 cm de diamètre et formez des éclairs ou des choux de la taille voulue sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Enfournez à 175°C pendant 40 minutes. Quand la pâte est bien gonflée (au bout de 20 minutes environ) ouvrez la porte du four et maintenez la ouverte avec une cuillère en bois, cela permettra à la buée de sortir et éviter que la pâte éclate.

Attention pour avoir toutes les chances ne faites cuire qu'une plaque à la fois donc si vous faites plusieurs plaques, ne les pochez pas toutes en même temps attendez que la première fournée soit sortie du four pour préparer la suivante sinon la pâte va sécher.

