

metro



Pâte à choux

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 5 Votes

24 CHOUX MOYENS | 0:10 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:25 TEMPS TOTAL

Ingrédients

125 ml Eau
(1/2 tasse)

125 ml Lait
(1/2 tasse)

199 g Beurre
(3 1/2 oz)

5 ml Sel
(1 c. à thé)

10 ml Sucre (pour la réalisation de pâtisserie
(2 c. à thé) seulement)

100 g Farine tout usage
(3 1/2 oz)

7 ou 8 Oeuf

Préparation

Porter l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre (si nécessaire) à ébullition. Retirer du feu.

Ajouter la farine d'un seul coup et brasser très vivement à l'aide d'une cuillère de bois afin d'obtenir une pâte homogène (panade). Remettre sur un feu doux et faire dessécher la panade quelques minutes. Brasser constamment jusqu'à ce que la panade prenne une apparence huileuse.

Transférer la panade dans un grand bol et, à l'aide de la cuillère de bois, la brasser de nouveau afin de la faire refroidir plus rapidement. Lorsque la panade aura refroidi, ajouter les œufs*, un à un, en prenant soin de bien mélanger entre chaque addition. L'œuf doit être complètement absorbé avant d'en ajouter un autre.

Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).

Dresser la pâte à choux à l'aide d'une poche à pâtisserie sur une plaque. Cuire au four 10 minutes, puis abaisser la température à 160 °C (325 °F) pour terminer la cuisson**.

* La quantité d'œufs à ajouter dépend du dessèchement de la panade. Le résultat recherché est une pâte encore assez consistante, mais très brillante. Il faut parfois ajouter la moitié d'un œuf à la panade pour obtenir le résultat désiré. Une pâte trop liquide donnera des pâtisseries qui s'affaisseront, tandis qu'une pâte trop épaisse donnera des pâtisseries très denses.

** La durée de cuisson de la pâte à choux pendant la deuxième phase dépend de la grosseur des pièces dressées. Environ 10 minutes.

Source : Académie Culinaire

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
