

zeste

Pâte à choux croustillante

par ZÉBULON VÉZINA

Quantité : **12 choux** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 15 min**

Préparation **30 min**

Cuisson **45 min**

PUBLICITÉ

Ingrédients

PÂTE À CHOUX

55 ml (3,6 c. à soupe) d'eau

55 ml (3,6 c. à soupe) de lait

1 pincée de sucre

1 pincée de sel

55 g (3,6 c. à soupe) de beurre

60 g (1/2 tasse) de farine tout usage

2 oeufs

CRAQUELIN

50 g (3,6 c. à soupe) de beurre à température ambiante

50 g (3,8 c. à soupe) de cassonade

50 g (1,8 oz) de farine tout usage

MATÉRIEL

Poche à pâtisserie

Papier parchemin

Balance électronique

Emporte-pièce rond

Préparation

CRAQUELIN :

1. Mélanger tous les ingrédients à la cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte souple.
2. Étendre la pâte entre deux feuilles de papier parchemin à l'aide d'un rouleau à pâtisserie d'une épaisseur de 2 ou 3 millimètres.
3. Réserver quelques minutes au congélateur en attendant de préparer la pâte à choux.

PÂTE À CHOUX :

1. Préchauffer le four au maximum.
2. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre.
3. Réduire à feu doux, puis ajouter la farine et mélanger avec une cuillère de bois jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
4. Mettre la préparation dans un bol et ajouter les œufs, un à la fois. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte légèrement sèche.
5. Sur une plaque à biscuit recouverte d'un papier parchemin, pocher la pâte à choux à l'aide d'une poche à pâtisserie et d'une douille.
6. Sortir le craquelin du congélateur et détailler à l'emporte-pièce des cercles de la même circonférence que les choux. Déposer un cercle de craquelin sur chacun des choux.
7. Enfourner dans le four préchauffé à son maximum puis l'éteindre. Laisser les choux en pré-cuisson pendant 10 minutes, ce qui leur permettra de gonfler uniformément.

8. Réchauffer le four à une température de 250°F (120°C) pour 20 à 40



Bon à savoir !

Selon Zébulon Vézina, cet expert pâtissier, la balance métrique (portative ou non) est un instrument essentiel pour la précision des quantités. Il recommande à tous de s'en procurer une!

Les indispensables

Proposé par

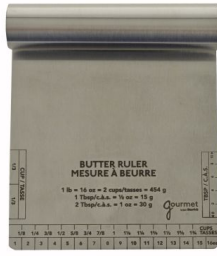
Starfrit



Sous-verres en silicone

9.99 \$

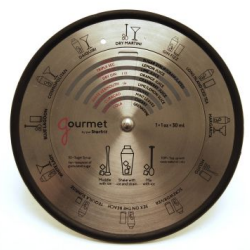
Acheter



Grattoir / Mesure à beurre

8.99 \$

Acheter



Roulette à recette de cocktails

6.99 \$ ~~11.99 \$~~

Acheter



Poêle multi-usage 25cm (10")

19.99 \$

Acheter

PUBLICITÉ

► Voir la vidéo de la recette

Découvrez les produits Starfrit

