

PATE A CHOUX

<i>Pour environ 20 pièces (éclairs, choux)</i>	<i>Pour un Paris-Brest (8 à 10 personnes)</i>
160 g d'eau	250 g d'eau
90 g de farine (T55)	140 g de farine (T55)
70 g de beurre doux	110 g de beurre doux
15 g de poudre de lait	23 g de poudre de lait
Une pincée de sel (3 g)	5 g de sel
Une pincée de sucre semoule (3 g)	5 g de sucre
160 g d'œuf (casser 4 œufs moyens, les battre, et peser 160 g. Conserver le reste d'œuf battu pour la dorure) <i>Ne pas utiliser les œufs froids, mais conservés à température ambiante. Si les œufs sont conservés au frigo, les sortir la veille.</i>	250 g d'œuf (casser 6 œufs moyens, les battre et peser 250 g. Conserver le reste d'œuf battu pour la dorure) <i>Ne pas utiliser les œufs froids, mais conservés à température ambiante. Si les œufs sont conservés au frigo, les sortir la veille.</i>

La pâte à choux est une pâte assez délicate à bien réussir. Veiller :

- à réaliser des pesées précises
- à respecter la technique de réalisation
- à maîtriser la cuisson (variable d'un four à l'autre). C'est la phase la plus délicate.

Peser précisément tous les ingrédients.

- Battre les œufs, peser la quantité exacte pour réaliser la pâte à choux, et réserver le reste de l'œuf battu pour la dorure. Utiliser des œufs conservés à température ambiante.
- Tamiser la farine
- Couper le beurre en petits morceaux

Mettre dans une casserole l'eau, le sel, le sucre, le beurre et porter doucement à ébullition. Le beurre doit être fondu avant ébullition (pour ne pas perdre trop d'eau par évaporation). Dès ébullition enlever du feu.

Hors du feu, ajouter la poudre de lait, fouetter pour bien mélanger, et reporter à ébullition.

Dès ébullition, retirer du feu et ajouter la farine tamisée dans la casserole. Mélanger rapidement au fouet puis à la spatule.

Remettre quelques instants (environ 1 mn) sur le feu, à feu moyen, sans cesser de remuer avec la spatule. La pâte se « dessèche » (la pâte doit se décoller de la spatule).

Verser le contenu de la casserole dans un autre récipient et laisser légèrement refroidir ((tiédir, environ une minute).

Incorporer l'œuf battu **progressivement (en 3 ou 4 fois)** en mélangeant bien, après chaque incorporation d'œuf, à la spatule (en fin d'incorporation de l'œuf, la pâte est devenue molle et forme une pointe tombante qui se détache de la spatule quand on la soulève). Veiller, en fin d'incorporation de l'œuf, à ce que la pâte ne soit pas trop molle (une pâte trop molle, presque liquide, ne se développera pas à la cuisson. Ce défaut n'est pas rattrapable).

Aérer la pâte à choux en la fouettant bien.

Mettre la pâte à choux dans une poche avec une douille (taille 10 ou 12, lisse ou cannelée) et former, sur une plaque (éventuellement beurrée, si la plaque n'est pas antiadhésive), des choux ou éclairs, ou autre

Dorer (avec le reste d'œuf battu) et éventuellement égaliser avec une fourchette

Cuisson (partie la plus délicate).

Ne cuire qu'une plaque à la fois, sinon la buée qui va se former gênera le développement de la pâte à choux.

Avec un four ventilé (cas général d'un four électrique) :

- Faire préchauffer le four au maximum (250 ° environ)
- **Eteindre le four**, et mettre la plaque au four pendant 15 mn environ pour faire gonfler la pâte à choux (**ne pas ouvrir le four**)
- Puis rallumer le four à 160 °/170 ° (pas plus) et sans ouvrir le four. Laisser cuire 15 à 25 mn. La durée dépend du four et de la taille des pièces (plus long pour les grosses pièces). Après 10 mn environ, on peut très légèrement entre-ouvrir le four pour que la buée s'échappe.
- En fin de cuisson, on peut laisser un peu (5 à 10 mn) au four (four éteint), avant de sortir pour laisser refroidir sur une grille.

Avec un four à sole (non ventilé) (cas des gazinières ou fours professionnels) :

- « Idéalement » cuire avec 185 ° à la sole et 165 ° à la voute
- Cuire environ 20 à 30 mn (la durée dépend du four et de la taille des pièces)
- Entre-ouvrir très légèrement la porte du four quand la cuisson est bien avancée (en insérant une spatule en bois par exemple, dans la porte).
- En fin de cuisson, on peut laisser (5 à 10 mn) au four (four éteint), avant de sortir pour laisser refroidir sur grille.
