



Pâte à choux

- Par vision-plaisir

La pâte à choux doit respecter deux facteurs importants : Desséchée la pâte et four chaud. Et oui! les p'tits choux n'apprécient pas l'humidité.

Ingrédients:

- 250g de lait
- 250g d'eau
- 10g de sel fin
- 10g de sucre en poudre
- 225g de beurre
- 275g de farine
- 500g d œufs ou 7 unités

Confection:

Mettre a chauffer le lait, l'eau et le beurre. Quand le mélange commence à bouillir verser la farine puis mélanger hors du feu. Il faut a se moment dessécher la pâte. Cette phase se réalise sur feu doux et pendant environ 1 minute. Le plus difficile est de ne pas trop dessécher la pâte. Elle deviendrait à craqueler lors de la cuisson et finalement, on n'obtiendrait pas de beaux choux bien lisses. Ensuite, verser dans une cuve d'un batteur ou saladier votre pâte. Incorporer les œufs deux par deux, afin d'obtenir une belle pâte lisse qui sera prête à l'emploi. Réaliser les choux de votre choix avec une poche à douille. Dorer les choux avec une dorure à base d'œuf et d'eau. Enfournier la plaque au four chaud a 210°C. 10 minutes avant la fin de cuisson, (une fois bien dorés), entrouvrir la porte du four pour réaliser une évacuation des vapeurs des choux.

Recette 40 petits choux environ ou
pour: 10 personnes

Prix
environ 3.50€



Recette de www.vision-plaisir.fr



La pâte à choux a de nombreuses utilisations. Éclairs, pièces montées, Croquembouche, pithiviers, bouchée à la reine, vol-en vent, St honoré etc .La pâte cru peut se conserver au réfrigérateur quelques jours avant son utilisation, de préférence dans une boîte hermétique.



© 2016 vision-plaisir



Recette de www.vision-plaisir.fr

