

La pâte à choux en 6 étapes

Préparation : 15 min
Cuisson : 35 min



Pour la pâte à choux sucrée

14 cl d'eau
12 cl de lait } *important*
100 g de beurre
25 g de sucre en poudre

1 pincée de sel
150 g de farine
4 œufs

Pour la pâte à choux salée

26 cl d'eau
80 g de beurre
1 pincée de sel
65 g de farine
4 œufs

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
Dans une casserole, mélangez l'eau, le lait (sauf pour la pâte salée), le beurre et le sucre en poudre et/ou le sel.
Faites chauffer à feu doux jusqu'à ébullition en remuant avec une cuillère en bois pour que le beurre fonde complètement.

2. Retirez la casserole du feu et ajoutez la farine d'un coup. Mélangez rapidement et énergiquement avec la cuillère en bois pour éviter la formation de grumeaux.

3. Une fois que la pâte se décolle des parois et forme une boule, remettez la casserole sur feu très doux pendant 2 minutes sans cesser de remuer. Cette étape est très importante car elle permet de dessécher la pâte afin que les choux puissent bien gonfler.

4. Toujours hors du feu, ajoutez un œuf et mélangez pour bien l'intégrer. Répétez l'opération avec chaque œuf en les ajoutant un par un. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et qu'elle forme un ruban autour de la cuillère.

*5 & 6 plus faciles -
ouvrir, 1 fois, à mi-cuisson
rapidement le four, pour évacuer
l'humidité.*