# Pâte à choux.

## Ingrédients :

- 160 g d'eau
- 160 g de lait entier
- 140 g de beurre doux découpé en petits morceaux pour faciliter sa fonte dans l'eau avant ébullition
- 170 g de farine type 55 tamisée
- 275 g d'œufs entiers battus légèrement à la fourchette pour bien mélanger jaunes et blancs ( 4 à 5 œufs: un œuf entier sans coquille fait environ 50 à 63 g suivant son calibre)
- 8 g de sel fin
- 8 g de sucre semoule

## Préparation :

1. Tamiser la farine, le sucre et le sel dans un saladier. Mélanger l'ensemble.
2. Dans une casserole, faire chauffer le lait , l'eau et le beurre coupé en morceaux. Faire fondre à feu doux le beurre. C'est seulement quand ce dernier est fondu que vous portez l'ensemble à ébullition.
3. Préchauffer votre four à 210°
4. Dès que l'ébullition est atteinte, verser hors du feu et en une seule fois le contenu du saladier.
5. Mélanger soigneusement à l'aide d'une spatule en bois et remettre au feu, une pâte se forme.
6. Continuer de mélanger sans cessez de tourner vigoureusement avec la spatule, surveillez bien la texture de la pâte: celle-ci ne doit plus adhérer à la spatule et former une boule qui se détache facilement des parois de la casserole. De plus une fine pellicule se forme dans le fond de celle-ci et la pâte semble devenir plus brillante.
7. Verser cette pâte dans le bol du robot puis pétrir avec la feuille du batteur pour refroidir la pâte et ainsi éviter la coagulation des œufs.
8. Versez les œufs très progressivement ( n'oubliez pas de les fouetter légèrement au préalable : cela vous permettra de verser une quantité égale de blanc et de jaune et de fractionner plus facilement ce que vous voulez verser comme quantité). Sur la fin ne versez pas tout : gardez en un quart que vous allez incorporer avec encore plus de précaution par toute petite quantité. Votre pâte doit faire un ruban souple et luisant qui ne casse pas (fracture nette) mais une sorte de langue pointue qui retombe souplement et lentement . Tant que votre pâte n'a pas atteint ce degré de souplesse il faut rajouter de l'œuf à chaque fois, en très petite quantité, jusqu'à la bonne consistance.
9. Former vos choux à l'aide d'une poche à douille sur une plaque revêtue de papier sulfurisé.
10. A l'aide d'un petit pinceau passez de la dorure ( un restant d'œuf battu) sur chaque chou en tapotant et surtout en évitant de la laisser couler sur la plaque: cela peut empêcher la pâte de monter.
11. Quadriller délicatement la surface des choux, ces rayures permettent une meilleure adhérence du fondant par la suite.
12. Enfournez les choux et baissez le thermostat à 180°.
13. Cuire 25 mn pour les petites pièces et 30 à 35 mn pour les plus grosses. Cela dépend également des fours: rien ne vaut une bonne surveillance régulière de la couleur de vos choux. Ils doivent être dorés uniformément sans parties blanches. N'ouvrez surtout pas la porte du four pendant la cuisson! Vos choux retomberaient et la recette serait à recommencer à partir du début.
14. Quand les choux sont bien dorés baissez le four à 150° et poursuivez la cuisson 5 mn en fonction de la grosseur des pièces pour finir de sécher les choux.
15. Sortez les du four et déposez les immédiatement sur une grille: si vous les laissez sur la plaque de cuisson vous allez favoriser la condensation et donc leur ramollissement.

Vos choux sont prêts: il vous reste à préparer la garniture.