

## So choux ! (-quettes)

Je suis sûre que, comme chaque année, vous avez tous pris de bonnes résolutions ! Eh bien pour ma part, voici ma bonne résolution ! J'ai décidé que l'année 2013 serait placée sous le signe de la **pâte à choux** ! Après avoir longtemps redouté cette technique, j'ai décidé de m'y mettre très sérieusement en réalisant tout d'abord mes premières **chouquettes**\* ! S'en suivra les **religieuses**, les **éclairs** avec une bonne petite crème pâtissière au chocolat bien évidemment, et pourquoi pas bientôt un Paris-Brest ! Enfin pour l'instant, je cause chouquettes, je mange chouquettes, je dors chouquettes, bref je vis chouquettes ! (Et bizarrement, le Doudou ne s'en plaint pas !^^)



**Préparation : 40 min**

**Cuisson : 20 min**

### **Ingrédients pour 70 chouquettes environ (soit 2 plaques de four) :**

15 cl de lait

10 cl d'eau

2 cuillères à soupe de sucre en poudre

110 g de beurre

140 g de farine (de type 55)

4 oeufs (200 g) voire 5 oeufs (250 g)

1 pincée de sel

1 jaune d'œuf délié dans un peu d'eau pour la dorure

Du sucre glace

Du sucre casson (sucre en grains appelé aussi sucre perlé)

**La préparation des chouquettes selon la recette du CAP Pâtisserie est exactement la même, seules quelques proportions changent, voici donc les ingrédients selon le CAP si besoin :-)**

125 ml de lait

125 ml d'eau

2 cuillères à soupe de sucre en poudre

100 g de beurre  
150 g de farine  
4 oeufs (200 g) voire 5 oeufs (250 g)  
1 pincée de sel  
1 jaune d'œuf délié dans un peu d'eau pour la dorure  
Du sucre glace  
Du sucre casson (sucre en grains appelé aussi sucre perlé)



**Préparation :**

1. Préparez tout d'abord toutes vos pesées et vos ustensiles avant de démarrer la recette. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
  2. Dans une casserole, portez à ébullition le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre coupé en morceaux.
  3. Hors du feu, ajoutez la farine en une seule fois et mélangez vivement. La pâte sera granuleuse au début mais deviendra lisse à force de mélanger.
  4. Une fois que la farine est incorporée et qu'une boule se forme, remettez votre casserole sur feu moyen et remuez sans cesse pendant une trentaine de secondes afin de dessécher la pâte et faire qu'elle se décolle bien des parois de la casserole.
  5. Versez ensuite votre boule dans un saladier ou directement dans le bol de votre batteur et mélangez afin de refroidir la pâte.
  6. Incorporez les oeufs un à un sans cesser de mélanger (soit avec la 'feuille' de votre robot ou à l'aide d'une cuillère en bois) jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Il se peut que vous soyez amenés à mettre plus ou moins d'œuf que la recette de base. La pâte à choux est bonne lorsque, si vous faites une trace avec votre doigt dans la pâte, la trace se referme lentement après (conseil de Christophe Michalak pendant l'émission du Meilleur Pâtissier, s'vous plait! ). Une chose est sûre, il ne faut pas que la pâte soit trop liquide, pensez donc bien à vérifier la consistance de la pâte entre chaque œuf.
- Vous pouvez aussi effectuer le test "de la crête" comme l'explique très bien [Rose dans son article ici](#).

7. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, formez des boules de 3 cm de diamètre environ, à l'aide d'une poche à douille. J'utilise pour ma part la douille n°8.
8. Aplatissez les pointes légèrement avec une fourchette préalablement trempée dans du jaune d'œuf. Cela permettra un gonflement lisse et homogène.
9. Saupoudrez ensuite de sucre glace à l'aide d'un tamis, puis parsemez de quelques grains de sucre perlé.
10. Enfourez les chouquettes et faites-les cuire à 180°C pendant 20 minutes environ. Une fois les chouquettes bien dorées, vous pouvez les laisser une minute supplémentaire dans le four en ouvrant la porte, pour éviter qu'elles ne retombent en les sortant du four. Laissez-les ensuite refroidir sur une grille et dégustez-les accompagnées d'un bon petit chocolat chaud !^^

\* Recette trouvée sur le blog [Rêve de gourmandises](#).