



Pâte à Choux et son Craquelin



Temps de préparation : 30 mn
Temps de cuisson 50 mn
Temps Total : 2 h

Difficulté : Faible

Budget : Faible

Ingrédients (pour 20 à 30 choux)

Pâte à Choux

- > 100 gr d'eau
- > 100 gr de lait
- > 3 gr de sel fin
- > 3 gr de sucre
- > 110 gr de beurre
- > 80 gr de farine
- > 4 œufs moyens

Craquelin

- > 80 gr de beurre ½ sel (à t° ambiante)
- > 100 gr de sucre roux (cassonade)
- > 100 gr de farine

Matériel particulier

- > 3 feuilles de papier cuisson ou 2 Silpat
- > poche à douille
- > douille lisse de 8 mm

Préparation

Préparer le craquelin.

A la main, malaxer le beurre, la farine et le sucre jusqu'à former une boule homogène.

Mettre entre deux feuilles de papier cuisson et étaler de façon homogène sur une épaisseur d'environ 2 mm. Placer sur une plaque de cuisson et mettre au congélateur. Réserver

Préparer les choux.

Préchauffer le four à 240°C.

Verser l'eau et le lait dans une casserole, ajouter le beurre en petits morceaux, le sel et le sucre. Porter à ébullition tout en remuant. Hors du feu, ajouter en une seule fois la farine et remuer énergiquement. Lorsque la pâte est homogène, remettre sur feu doux et dessécher la pâte environ 2mn en continuant de remuer sans cesse. Débarrasser la pâte dans un saladier. Ajouter un premier œuf et l'incorporer complètement. Renouveler l'opération avec les œufs un par un. Travailler ainsi la pâte jusqu'à l'obtention d'un "ruban". Verser la pâte à choux dans une poche à douille munie de la douille. Sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson, déposer de la pâte (entre 2 et 3 cm) en les espaçant bien pour que l'air circule autour et qu'ils lèvent sans se gêner.

A l'emporte pièce détailler des ronds de craquelin (du même diamètre que les choux) et déposer un craquelin sur chaque chou.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr



Pâte à Choux et son Craquelin



Eteindre le four et enfourner pour 20 mn. Sans ouvrir le four, le rallumer à 180°C en continuant la cuisson pendant 20 mn. Débarrasser les choux sur une grille. Faire plusieurs fournées jusqu'à épuisement de la pâte.

Astuces

Lors du travail de la pâte, il est important de bien soulever la pâte afin de faire rentrer de l'air à l'intérieur.

Si vous devez fourrer les choux ultérieurement, en fin de cuisson, ouvrir le four et vérifier que les choux sont bien cuits. N'hésitez pas à les "dessécher" légèrement en les laissant au four (porte ouverte) quelques instants de plus.

