



Pâte à chou

Faites CUIRE
cuit

La pâte à chou permet, bien sûr, de confectionner des choux à la crème, des éclairs ou un Saint-Honoré, lorsque la pâte est cuite au four.

Mais cuite à l'eau, la pâte à chou se transforme en gnocchis ; et cuite dans un bain de friture, elle devient des beignets soufflés : les pets-de-nonnes.

Recette pour 12 choux ou 12 éclairs :

- 125 g de farine $\frac{1}{4}$ cups
- 180 g d'eau *water*
- 80 g de beurre 5 TB
- 3 gros oeufs
- 1 pincée de sel $\frac{1}{8}$ tsp
- 1 cuil. à soupe de sucre

participe passé ^{comme} adjectif
= past participle adjectives
= participe présent

Préparation :

1. Portez à ébullition, l'eau avec le sel, le beurre et le sucre
2. Puis, d'un seul coup, ajoutez la farine tamisée, en remuant soigneusement avec une cuillère en bois
3. Travaillez votre pâte environ 5 min, à feu doux : elle doit se détacher des parois et du fond de la casserole, puis former une pellicule dans le fond
4. Retirez la casserole du feu et laissez, un peu, refroidir votre pâte
5. Incorporez, ensuite, les oeufs, un par un, en veillant à ce que chacun soit bien assimilé par la pâte, avant d'ajouter le suivant
6. Continuez encore de travailler votre pâte à chou, en la soulevant de temps en temps : elle est prête quand elle retombe en formant un ruban
7. Utilisez cette pâte sans attendre, en formant des choux ou des éclairs sur une plaque de cuisson et enfournez à 200°C pendant environ 25 min (selon la taille des choux ou des éclairs), ou bien, faites cuire votre pâte à chou, par cuillerées à soupe, à l'eau ou dans un bain de friture