

Pâte à choux :

Ingrédients :

- 2 œufs moyens
- 55g de farine
- 6,5 cl d'eau (± 65g d'eau)
- év. 1 œuf battu + 1 Cs d'eau
- 1 petite pincée de sel
- 50g de beurre
- ou lait pour dorer les choux.

Préparation :

- Préchauffez votre four à 180°C convection naturelle.
- Dans une casserole, portez à ébullition l'eau avec le beurre en morceaux et une petite pincée de sel.
- À ébullition sortir du feu et jetez en une fois la farine.
- Remuez avec une spatule en bois jusqu'à ce que le mélange forme une pâte épaisse qui colle à la spatule.
- Remettre la casserole sur feu léger et dessécher la pâte **quelques secondes**.
- Ôtez la casserole du feu puis ajoutez chaque œuf (2), l'un après l'autre, en mélangeant énergiquement jusqu'à ce que l'œuf et la pâte soient assimilés. La pâte devient coulante mais pas liquide.

Il est conseillé de battre et mettre le dernier œuf progressivement pour éviter de rendre la pâte trop liquide.

- Déposer la pâte à choux (taille d'une petite noix) à l'aide d'une poche à douille.
- Dorer et cuire au four pendant 20 à 25 minutes.
Les choux doivent être secs (ne plus faire de petites bulles).
Ne pas ouvrir la porte pendant la cuisson !!!!!

Pour ajouter du croquant au choux, on peut ajouter un **craquelin** :

Découper, à l'emporte pièce, le craquelin prépréparé (même diamètre que les choux) et déposer des disques sur le dessus des choux avant d'enfourner.

Préparation du Craquelin :

Mélanger le beurre (40g), la cassonade (50g) et la farine (50g) jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Former une boule avec la pâte et la disposer sur une feuille de papier cuisson. Recouvrir avec une seconde feuille de papier cuisson et abaisser (sur 2 mm d'épaisseur environ). Réserver au frais.

