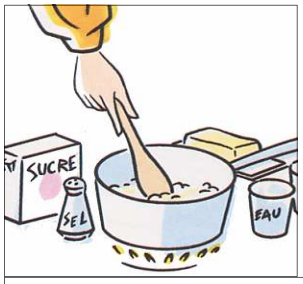
Pâte à choux.

(pour une base de 80 choux environ).
125 gr de beurre ou margarine,
150 gr de farine normale,
5 œufs,
5 gr de sel,
5 gr de sucre
250 gr d'eau.



1) Faire fondre le beurre avec le sel, le sucre et l'eau.

2) Au premier bouillon retirer du feu et ajouter la farine (tamisée) et mélanger le tout.

3) Remettre sur le feu en remuant énergiquement pendant une minute . (c'est dessécher la pâte).

4) Retirer du feu et mettre les oeufs 3+1+1 et bien mélanger le tout. (Utiliser la spatule pour « couper » la pâte)

5) Mettre la pâte dans une poche à douille et confectionner des « noix » que vous poserez sur une plaque légèrement grasse. Mettre à four 200 ° durant 30 minute environ. Laisser la porte du four légèrement entrouvert pour permettre à la vapeur de s'échapper.

6) A la sortie du four laisser refroidir les choux . Bien mélanger la crème pâtissière.

7) Remplir les choux avec la crème.

8) Miam !

Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !

Crème pâtissière

Ingrédients :
1 litre de lait.
250 gr de sucre semoule.
100 gr de poudre à crème ou farine.
2 oeufs ou 4 jaunes.

1) Mettre à bouillir le lait.

2) Dans un récipient ajouter les 2 oeufs (ou 4 jaunes), le sucre semoule.

3) Faire blanchir le tout et ajouter la poudre à crème (ou la farine tamisée). Verser un peu de lait bouillant sur le mélange, mélanger puis rajouter le reste du lait.

4) Bien remuer le tout et reverser le mélange dans la casserole et cuire 2 à 3 minutes.

Crème mousseline (pour Pais-Brest) :
Dans la crème pâtissière (1 kg) refroidi incorporer petit à petit 350 gr de beurre et 150 gr de pralin.

Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !