

La pâte à choux

(Pour une vingtaine de choux)

Pour la pâte

- * 250 ml d'eau
- * 250 ml de lait
- * 5g de sel
- * 20 g de sucre
- * 200g de beurre
- * 300g de farine
- * 8 œufs

Pour le craquelin :

- * 80g de beurre
- * 100g de cassonade
- * 100g de farine

1. Commencez par le craquelin : Mélangez tous les ingrédients de façon homogène, étalez finement la pâte sur une plaque et mettez là au frais. Si votre réfrigérateur est trop petit, vous pouvez laisser le craquelin en boule au frais et l'étaler juste avant utilisation.
2. Préchauffez le four à 250° en chaleur statique.
3. Faites bouillir l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre dans une casserole.
4. Quand le mélange bout, versez la farine en une seule fois et mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se décolle et laisse une fine pellicule au fond de la casserole. Vous devez sécher la pâte et voir l'eau s'évaporer au dessus de la casserole.
5. Versez la pâte obtenue dans le bol de votre robot (ou dans un saladier)
6. Battez avec la feuille du robot en ajoutant les œufs battus. Vous devez verser à chaque fois l'équivalent d'un œuf et attendre que celui-ci soit absorbé avant de verser la suite. Vous devez obtenir une pâte lisse et satinée et si vous faites un sillon avec votre doigt, il doit se refermer.
7. A l'aide d'une poche à douille et sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, dressez des choux, puis déposez sur chaque chou un cercle de craquelin coupé à l'emporte-pièce (ou à l'aide d'un verre à thé)
Pour être sûr d'avoir des choux de la même taille, vous pouvez dessiner au compas des gabarits au dos de votre papier sulfurisé.
8. Enfournez et baissez immédiatement à 180° pour 20 minutes SANS OUVRIR LA PORTE. Au bout de ces 20 minutes, ouvrez la porte du four quelques instants pour que la vapeur s'évapore et laissez encore 5 minutes.
9. Laissez les choux refroidir sur une grille avant de les fourrer avec la crème de votre choix.