

Pâte à choux de Michalak

Source : *Les Desserts qui me font craquer*, de C. Michalak

Ingrédients :

- 125g de lait entier
- 125g d'eau
- 5g sucre semoule
- 5g sel fin
- 115g de beurre
- 250g d'œufs (5 environ)
- 140g de farine T55

Préparation :

Dans une casserole, faire bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel. Ajouter la farine préalablement tamisée en une seule fois, et remuer vivement avec une spatule sur le feu. Transvaser la pâte dans une jatte. Lorsque cette dernière est tiède, ajouter les œufs (préalablement tempérés) un par un, en mélangeant énergiquement. Utiliser une poche avec une douille unie n°12. Dresser sur une feuille de papier cuisson. A l'aide d'un pinceau, étaler une fine couche de beurre fondu, puis saupoudrer de sucre glace. Préchauffer le four à 240 °C, enfourner la plaque puis éteindre le four pendant 25 min. Rallumez le four à 170 °C pendant environ 15 min. Prendre soin de laisser sécher la pâte à choux. Sortir du four dès que la pâte à choux a une teinte brun caramel.

Mes modifications : Préchauffer le four à 190°C, cuire 15 min à chaleur statique (les choux vont gonfler) puis prolonger de 10 min à 190 °C à four ventilé (pour dessécher les choux).

PòmPòmNèss

<http://pompomness.canalblog.com>