

**Pâte à choux avec ou sans Thermomix et craquelin**

### [Une image contenant nourriture, Snack, amuse-gueules, Restauration rapide Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/11/pate-a-choux-p1090388.jpg-r-copy.jpg) **Méthode traditionnelle :**

**Pour environ 25 choux** :  
**- 250 g d'eau (ou½ lait-½ eau)**  
**- 100 g de beurre**  
**- 1 pincée de sel**  
**- 150 g de farine**  
**- 5** [**œufs**](http://recettes.de/oeufs) **(\*)**  
**- 2 càc de sucre (facultatif)**  
**- sucre glace**

\* **Choisir les œufs de façon à ce que leur volume soit égal à ¼ de litre**.  
Couper le beurre en petites parcelles de façon à ce qu'il fonde rapidement.  
Mettre dans une casserole le liquide, le sel, le sucre (éventuellement) et le beurre.  
Chauffer doucement pour que le beurre fonde puis augmenter la température et retirer du feu dès le début de l'ébullition.  
Ajouter la farine en une seule fois.  
Remettre sur le feu et dessécher la pâte en tournant à la spatule pendant 1 minute environ.  
Mettre la pâte dans le bol du robot (ou dans un saladier si vous faites à la main) et incorporer les œufs un à un en fouettant entre chaque.  
Arrêter de travailler dès que la pâte est homogène.  
Dresser suivant la forme souhaitée.  
La pâte à choux doit être dressée immédiatement et cuire dès qu’elle est prête pour éviter de craquer.  
On peut saupoudrer de sucre glace pour avoir une forme plus régulière après cuisson.  
Tremper une fourchette dans l'eau, l'égoutter puis quadriller le dessus des choux pour la même raison.  
  
La cuisson se fait à 190°C [Une image contenant Rectangle, cadre photo, cadre, conception

Description générée automatiquement](https://i0.wp.com/croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-convection-naturelle-.jpg?ssl=1)pendant environ 30 minutes mais vérifier le temps en fonction de la forme et de la taille des choux.

**Au Thermomix :**

Et si vous préférez préparer la pâte au [Thermomix](https://recettes.de/thermomix) :  
**pour 21 choux ≅**  
**– 150 g d’eau**  
**– 80 g de beurre**  
**– ½ càc de sel**  
**– 1 càs de sucre**  
**– 120 g de farine**  
**– 3 œufs**

Mettre dans le bol l’eau, le beurre et le sel.  
Régler **5 min à 100°, vitesse 1**.  
À l’arrêt de la minuterie, ajouter la farine.  
Mixer **1 min 30 à vitesse 3**.  
Laisser refroidir la pâte quelques minutes (j’ai déposé la pâte sur une assiette pour aller plus vite).  
Ajouter les œufs un à un, toutes les 15 secondes par le trou du couvercle sur les couteaux en marche **vitesse 5**.  
Lorsque tous les œufs sont incorporés, mixer **30 sec à vitesse 5**.  
Mettre la pâte dans une poche à douille.  
Dresser les choux sur la plaque comme dans la première méthode.

**Le craquelin :**

Et pour terminer, vous pouvez coiffer chaque chou d'un petit chapeau avant de le faire cuire.  
Ce petit disque va permettre la levée plus régulière du petit chou et lui donner un léger croustillant.  
Il va se fendiller lors de la cuisson et donner cet aspect "craqué" d'où son nom.  
Suivant la recette réalisée, ils peuvent être aromatisés (herbes, vanille, cacao..) et une partie de la farine peut être remplacée par de la poudre de pistache, noisette ou amande.

**Pour une 12 à 15 petits choux**  
**- 50 g de farine**  
**- 50 g de cassonade**  
**- 40 g de beurre**

Mélanger la farine et la cassonade.  
Ajouter le beurre en petites parcelles et sabler du bout des doigts ou comme moi dans un petit mixeur.  
Lorsque la pâte est homogène, l'étaler au rouleau entre deux feuilles de papier cuisson sur une épaisseur d'environ 3 millimètres (je l'ai étalée plus finement sans le vouloir).  
Mettre la pâte protégée par ses deux feuilles au congélateur pendant une quinzaine de minutes.  
Retirer la feuille du dessus et découper à l'emporte pièces des petits disques du diamètre des choux (ou des petits carrés).  
Coiffer chaque chou d'un craquelin et enfourner immédiatement.