Pâte à choux de base

La pâte à choux qui gonfle à coup sûr, pour éclairs, chouquettes et religieuses. Le Thermomix dessèche la pâte à la perfection.

8 personnes	15 min préparation	30 min cuisson	45 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 125 ml d'eau
- 125 ml de lait
- 100 g de beurre en dés
- 140 g de farine
- 4 œufs
- 1 c. à café de sucre
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Mettre l'eau, le lait, le beurre, le sucre et le sel dans le bol.
2. Chauffer jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
   4 min / 100°C / vitesse 2
3. Ajouter la farine d'un coup.
4. Dessécher la pâte.
   1 min 30 sec / 90°C / vitesse 3
5. Ajouter les œufs un à un, en laissant tourner à vitesse 4 pendant 10 secondes entre chaque.
   40 sec / vitesse 4
6. Dresser à la poche sur une plaque et cuire 25 à 30 minutes à 180°C sans ouvrir le four.

Le conseil de Tiha
La pâte doit former un ruban qui tombe lentement de la spatule, sinon ajoute un peu d'œuf battu.

Conservation : Les coques cuites se gardent 2 jours en boîte, ou 1 mois au congélateur.