

PATE A CHOUX SUCREE



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 5 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 8-10 éclairs

- 75 g de beurre coupé en dés - 200 ml d'eau - 150 g de farine - 30 g de sucre - 1 pincée de sel - 4 oeufs moyens ou 3 gros -

1. Mettez le beurre coupé et l'eau dans la cuve puis lancez le programme EXPERT, 3 minutes/vitesse 6/90°C. Ajoutez ensuite la farine, le sucre et le sel, retirez le bouchon et relancez 2 minutes/vitesse 3/100°C. La pâte doit former une boule. Relancez 2 minutes/vitesse 10 (sans chauffer), et ajoutez les oeufs un à un par l'ouverture. Versez la pâte dans une poche à douille et réservez au frais 30 minutes.

2. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Déposez des petits tas de pâte de 2/3 cm sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 20 à 30 minutes de cuisson (selon la taille et le four).



Astuce du chef :

Vous pouvez remplacer la moitié de l'eau par du lait pour des choux plus moelleux. Choisissez la chaleur traditionnelle plutôt que la chaleur tournante. N'ouvrez pas le four pendant la cuisson. Quand la cuisson est terminée et les choux bien dorés, entrouvrez la porte du four et laissez les refroidir doucement dans votre four, ceci évitera qu'ils ne retombent.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2014 Hachette Livre (Marabout)