Chouquettes inratables en 10 minutes

écrit par Karim

Je ne sais pas pour vous mais personnellement, lorsque j'entrais dans une boulangerie, mon premier regard se posait toujours sur les chouquettes et je repartais systématiquement avec mon petite paquet. Dorénavant c'est terminé : lorsque j'ai envie de manger de bonnes chouquettes, je vérifie que j'ai tout les ingrédients et hop, 30 minutes plus tard j'organise mon petit goûter (si mon fils m'en laisse le temps).

Ce qui est génial avec les chouquettes, c'est de pouvoir les décliner avec pleins de bonnes choses, telles que de la crème pâtissière (le top), une crème chocolat noir ou blanc, une mousse au mascarpone … et pleins d'autres choses encore.

Il faut compter environ 35 minutes, cuisson comprise, pour réaliser ces merveilleuses chouquettes. La recette est très facile à réaliser, mais seulement si l'on respecte bien les étapes.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :

→ 1 poche à douille
→ 1 douille N°8 ou 10 (PF (petits fours) 14 ou PF16 pour des éclairs et religieuses)
→ 1 casserole
→ 1 corne de pâtissier
→ 1 pince à sachets (optionnel)
→ 1 cul de poule format moyen
→ 1 bol (pour mélanger les œufs)
→ 1 spatule en bois

→ Une plaque à pâtisserie pour génoise
→ 1 verre d'eau et une petite fourchette

Ingrédients (25 chouquettes)

→ 110 gr d'eau de source
→ 40 gr de lait demi-écrémé
→ 2 gr de sucre
→ 2 gr de sel
→ 65 gr de beurre
→ 85 gr de farine blanche
→ 150 gr d'œufs (environ 3 œufs)
→ Du sucre perlé

Etapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparer tous vos ingrédients.

Dès le début de la préparation, préchauffer le four à **210°C** (chaleur tournante)
Dans une petite casserole, faites bouillir à feu moyen **l'eau** (110gr), **le lait** (40gr), **le sucre** (2gr), **le sel** (2gr) et **le beurre** (65gr) coupé en petits morceaux.

Mélanger régulièrement pour avoir une bonne dissolution de la matière grasse.
Laisser frémir 30 secondes puis retirer la casserole du feu.
Ajouter toute **la farine en une fois** (85gr) et mélanger doucement à la spatule, puis plus vigoureusement jusqu'à l'incorporation complète de la farine.

Remettez la casserole sur feu moyen et **faites sécher la pâte pendant 1 minute** (avec une spatule en bois, faites rouler la pâte rapidement pendant 30 secondes puis le reste du temps secouez énergiquement la casserole en faisant un geste de va-et-vient pour former une boule avec la pâte)
La pâte doit se décoller facilement des bords et former une boule.

Débarrasser la panade dans un bol pâtissier et laisser refroidir le temps de préparer les œufs. Comme sur la photo, étalez la panade pour qu'elle refroidisse plus rapidement.

Pendant ce temps, dans un bol **mélanger vos œufs** (3) comme pour faire une omelette et ne garder que **150gr**.

Avec une spatule en bois, **ajouter les œufs en 3 fois** à la panade refroidie. Mélanger sans cesse pour tout incorporer.

Si vous avez suivi scrupuleusement la recette, vous n'avez pas besoin de vérifier la consistance de la pâte à choux. Sinon, il faut ouvrir la pâte en deux avec la spatule.

→ Si la pâte à choux se referme difficilement, c'est qu'il n'y a pas assez d'œufs. Versez à nouveau un peu d'œuf et mélangez.
→ Si la pâte à choux se ferme doucement, c'est que la consistance de votre pâte est parfaite.
→ Si elle se referme immédiatement, c'est qu'elle est trop liquide et tout est à refaire.

Utilisez votre pâte à choux immédiatement, **il ne faut pas la laisser refroidir**. Pour remplir la poche à douille avec la panade, soit vous tener la poche entre votre main et rabatter largement le bord de la poche soit vous utiliser un grand verre pour poser la poche à l'intérieur avec le rebord rabattu tout autour du verre. Si vous n'avez pas l'habitude, la seconde méthode est beaucoup plus simple et elle vous laisse les mains libres.

Utiliser une **corne de pâtissier** pour pousser la panade jusqu'au bout de la poche. Cela permettra également de chasser l'air. Si vous avez peur que la panade ne s'échappe, utiliser une **pince à sachets** que vous placerez avant de remplir la poche. Vous l'enlèverez au dernier moment.

Il faut bien caler la poche dans le creux de votre main et tourner autant de fois que nécessaire pour une prise complète.

Dresser vos **choux en quinconce** avec la poche à douille (utilisez la douille que vous jugez nécessaire, personnellement je préfère la N°10 pour des chouquettes comme en boulangerie). Le procédé est identique à celui que vous feriez pour des macarons.
C'est l'étape la plus importante et la plus périlleuse pour beaucoup.
Malheureusement, il n'existe pas de miracle. Entrainer-vous un maximum, c'est difficile au début mais on prend très vite le coup de main.
Mon petit secret (*chuuuttt … ne le répéter pas*) est de me tenir bien droit au dessus de la plaque, la poche bien calée dans le creux de la main et de compter jusqu'à 3 tout en relevant la poche doucement. Si vous ne relever pas la poche, vous aller vous retrouver avec un paté.

Important : Tenez-vous bien droit lors du dressage pour ne pas avoir des choux qui poussent de travers.
Avec une petite fourchette trempée légèrement dans l'eau, quadriller le dessus des choux dans les 2 sens. (N'insistez pas trop, juste de quoi aplatir la crête). L'objectif est d'aplatir la petite crête sans tremper les choux.

Saupoudrez les choux avec du **sucre perlé** et appuyer légèrement dessus pour les faire adhérer aux choux. Pour le sucre qui se promène, remuez légèrement le plateau pour faire glisser les perles de sucre vers les choux.

Baisser la température du four à **180°C** puis enfournez (milieu du four) immédiatement vos choux **pour 20 à 25 minutes**.
5 minutes avant la fin de la cuisson, retourner très rapidement la plaque à pâtisserie dans l'autre sens. Lorsque vous jugez que vos choux sont suffisamment cuits, éteignez le four et laissez-les 3 minutes supplémentaires dans le four.

Les photos ci-dessous vous montrent le développement des chouquettes après 5, 10 et 15 minutes de cuisson.

Sortez les choux et placez-les immédiatement sur une plaque à refroidissement.

Vous pouvez les conserver (je dirai plutôt les cacher), une fois refroidi au frais. Il est conseillé de les fourrer que le lendemain.

Informations utiles :

→ Explication sur la cuisson de la pâte **:** L'eau contenue dans la pâte se transforme en vapeur faisant gonfler la pâte, tandis que l'albumine des œufs coagule pour former une couche extérieure imperméable qui retient la vapeur

d’eau et augmente le gonflement.
→ N’ouvrez jamais le four pendant la cuisson, sauf 5 minutes avant la fin de la cuisson pour retourner la plaque. Nous ne disposons pas de four professionnel, la chaleur tournante a plus tendance à se focaliser sur l’arrière du four que sur le devant.
→ Vous trouverez beaucoup de recettes sur le Net et généralement tout le monde vous conseille d’utiliser les disques croustillants. L’objectif du disque croustillant est d’apporter une protection lors de la cuisson afin de permettre au choux de gonfler uniformément. Cela ajoute également un petit côté croquant qui n’est pas désagréable.
→ La pâte à choux ne se garde pas, vous devez l’utiliser rapidement. J’ai essayé une nuit au réfrigérateur, malheureusement le résultat n’était pas top.
→ La pâte peut être utilisée pour faire des religieuses, des éclairs, des chouquettes, un divorcé, un Saint-Honoré, des salambos, des glands et le généreux Paris-Brest.
→ Il existe également des déclinaisons salés tels que les gougères, les gnocchis à la parisienne et les quenelle (prochainement dan un autre article)
→ N’utiliser pas un fouet afin d’éviter d’incorporer de l’air.
→ Utiliser de préférence de la Farine **T55**, personnellement je n’utilise que de la farine **T45** et ça marche formidablement bien.
→ La technique de dressage n’est pas évidente si on débute en pâtisserie, mais ne baisser pas les bras, quelques essais et vous serez au top très rapidement. De plus, très bon entrainement pour les macarons.

Prenez le temps de cuisiner et faites-vous plaisir…