



Cuisine et
dépendances

Chouquettes au chocolat



Cela faisait des années que je n'avais pas réalisé de pâte à choux... Dans mes souvenirs, c'était long, compliqué et les choux ne gonflaient pas ou s'étaient minablement un coup sur deux. Lors de mes études, on avait des épreuves de cuisine et notre grosse angoisse, c'était l'épreuve "pâte à chou" où pour les raisons pré-citées on avait toujours peur de se prendre une grosse taule. Du coup on "révisait" et chaque week-end ou presque, je patàchoutais à fond : chouquettes, gougères, choux à la crème, ou encore des éclairs, tout y passait.

Ben finalement à l'épreuve de cuisine de mon BTS j'ai du faire une tarte et j'ai arrêté là mes expériences de choux et associés.

Il m'a fallu quelques années pour digérer mes tribulations et j'ai finalement eu envie de remettre ça, avec des mignonnes petites chouquettes chocolatées. Légères et gourmandes, ces chouquettes ont beaucoup plu et ne sont finalement si difficiles à réaliser si on respecte bien chaque étape et que l'on s'adapte selon la consistance de la pâte.

Cela ne sera peut-être pas la dernière recette de chou que vous verrez sur ce blog...

Ingrédients (pour une trentaine de petites chouquettes) :

- 2 oeufs
- 60 ml de lait
- 60 ml d'eau
- 55 g de farine
- 60 g de beurre demi-sel
- 10 g de cacao pur dégraissé (type Van Houten)
- 100 g de sucre perlé

Préparation :

Préchauffer le four Th.6 (180°C).

Battre les oeufs en omelette et réserver.

Verser l'eau et le lait dans une petite casserole. Ajouter le beurre coupé en petits dés. Faire chauffer le tout sur feu moyen jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Hors du feu, ajouter d'un coup la farine et le cacao tamisés. Remuer vivement à l'aide d'une spatule en bois. Remettre la pâte sur feu doux et faire chauffer sans cesser de remuer : la pâte doit se transformer en boule. Stopper le feu lorsque la pâte se décolle de la paroi de la casserole.

Hors du feu, ajouter les oeufs un à un en les incorporant à la pâte. Pour le dernier oeuf, n'en verser que la moitié et vérifier la consistance de la pâte qui doit ressembler à celle d'une mayonnaise épaisse. Enfoncer la spatule dans la pâte et la retirer : la pâte doit se déformer et faire "un bec". Ajouter le restant d'oeuf si elle n'est pas assez souple.

A l'aide d'une poche à douille, répartir des petits tas de pâte sur une tôle à four recouverte de papier sulfurisé. Laisser un espace suffisant entre chaque tas, les choux vont gonfler à la cuisson. Parsemer généreusement les chouquettes de sucre perlé.

Enfourner aussitôt et laisser cuire 20 à 30 min en surveillant la cuisson : les choux doivent être bien gonflés mais s'ils sont trop cuits, il deviennent secs et cassants.

Laisser refroidir sur une grille après la cuisson et servir, les choux ne restent moelleux pas plus de 24h.

Le 21 Octobre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/10/21/22386335.html>