

La pâte à choux Crumbler

Par la boulangerie Nicole (62)



Préparation
15 min



Cuisson
25 min



INGREDIENTS

- 1L d'eau
- 5g de sel
- 5g de sucre
- 400g beurre
- 400g farine
- 100g chapelure fine
- 800g œufs
- lait

PRÉPARATION

1 – Dans une casserole, faire bouillir l'eau, avec le beurre coupé en petits morceaux. Eteindre le feu et ajouter farine, chapelure, sel, sucre en une seule fois. Commencer à battre vigoureusement.

2 - Une fois la boule de pâte formée, la reporter de nouveau sur feu doux pendant quelques secondes, pour qu'elle dessèche.

3 - Placer la pâte dans un cul de poule. Ajouter un premier œuf, et battre jusqu'à ce qu'il soit parfaitement intégré à la pâte. Répéter l'opération en prenant bien soin d'incorporer les œufs les uns après les autres.

4 - Former les choux à la poche à douille. Espacer suffisamment pour qu'ils ne se collent pas entre eux pendant la cuisson.

5 - Badigeonner les choux d'un mélange réalisé avec un jaune d'œuf et deux cuillères à café de lait. Placer les choux dans un four préchauffé à 200°C pendant 15 minutes, puis baisser la température à 180°C pendant 10 minutes.

6 – Fourrer à l'aide d'une poche à douille



[crumbler](#)



06 45 25 87 92



www.crumbler.fr



contact@explicat.fr