

Choux salés ou sucrés

Ingrédients par ordre d'apparition

- 25 cl d'eau
- 75 g de beurre
- une pincée de sel
- 150 g de farine blanche
- 3 œufs

Faire chauffer l'eau, le sel et le beurre dans une casserole.

Une fois le beurre fondu, attendre une vraie ébullition : *c'est le moment où tout se joue !* Si l'eau est juste frémissante, la pâte restera trop liquide et s'étalera au lieu de gonfler. Mangeable, pas désagréable, mais moche.

Quand le mélange bout, retirer du feu et incorporer *d'un seul coup* la farine. Mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une boule qui se détache bien de la paroi de la casserole. (Ne pas craindre de prolonger l'opération de mélange, ça ne peut pas faire de mal.)

Incorporer les œufs un par un en continuant à bien mélanger.

Variante sucrée (= chouquettes)

Incorporer un peu de sucre à la pâte avant le dressage. (Quantité à ajuster en fonction des goûts...)

Une fois les choux dressés, les saupoudrer de sucre. (Retirer l'excédent de sucre de la plaque de cuisson si le saupoudrage a été trop généreux.)

Éventuellement, piquer quelques pépites de chocolat ou des grains de sucre dans les choux. On peut profiter de cette étape pour lisser les choux du bout du doigt.

Variante salée (= gougères)

Incorporer du fromage râpé (emmental, comté...). Minimum 70 g ! C'est le principal apport en sel, il ne faudrait pas que l'apéro soit fadasse...

Dressage et cuisson (toutes variantes)

Disposer la pâte en petits tas bien séparés (les choux vont gonfler...) sur une plaque recouverte de papier cuisson. Je forme mes tas avec deux cuillères à soupe, la pâte est bien collante, c'est une opération assez longue.

Enfourner 20 minutes à 200°C (four chaud !).

À déguster en bonne compagnie, évidemment...