

L'ATELIER CUISINE DU TIPI

Mercredi 25 Juin 2014

Nous continuons dans la série « pâtisserie » et aujourd'hui,



Nous utilisons un nouvel outil : une poche à douille !

Difficile à utiliser pour des novices cependant Hadiya et Issoufi s'en sont très bien sortis!



Happy et Hadhurami se sont occupés de décorer les choux avec soin et bon

Pendant la cuisson des petits choux, Hadhurami et Samir étaient à la plonge, Appy a dressé la table et Hadiya...Mais qu'a fait Hadiya?



Hadiya a succombé à l'appel du téléphone portable !



Et nous autres, avons profité de cette pause pour nous prendre en photo!!



La recette des chouquettes (de la pâte à chou) est plutôt facile à réaliser :

Mettez 25 cl d'eau, 125 g de beurre et 1 pincée de sel dans une casserole et portez-les à ébullition. Cassez 4 œufs entiers dans un bol. Fouettez les œufs jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Laissez-les de côté. Arrêtez de chauffer votre beurre lorsqu'il est complètement fondu et qu'il boue un peu. Il ne faut pas seulement chauffer le beurre. Versez 150 g de farine d'un seul coup dans votre casserole. Mélangez sans cesse la farine et le beurre avec une spatule jusqu'à ce que vous obteniez une pâte en boule. Lorsque la pâte atteint la consistance voulue, remettez-la sur le feu pour la réchauffer un peu. Il ne faut pas cuire la pâte mais la sécher. Remuez la casserole, pour que la pâte se détache de celle-ci. Évitez de verser directement les œufs dans la casserole chaude, car ils peuvent cuire inopinément. Pour mélanger les œufs avec la pâte, prévoyez un saladier dans lequel vous mettez la pâte. Dans ce cas, il faut mélanger la pâte avec une spatule et non pas avec un fouet. Mettez dans une poche à douille votre pâte à chouquettes. Réalisez des petits choux en pressant avec les doigts la poche de pâte.

Avant de mettre vos chouquettes dans le four, arrosez les de sucré perlé.

Cuire à 200°C pendant 15 minutes, en surveillant tout de même la cuisson. Tous les fours ne sont pas identiques!! . Ne mettez qu'une seule plaque à la fois dans le four. À la fin de la cuisson, laissez les chouquettes dans le four éteint entrouvert durant 5 minutes à l'aide d'une spatule en bois.



Pour un résultat plutôt sympathique et délicieux!!