

## Expliquer une recette : la pâte à choux

### Transcription

Extrait de *Le goût du monde* du 05/05/2018

**Philippe Conticini** : La pâte à choux, qu'est-ce que c'est ? C'est trois étapes. Une première où on met un liquide. Souvent c'est de l'eau ou du lait ou les deux. Un liquide, une matière grasse, souvent c'est du beurre. Pratiquement toujours. L'assaisonnement. Très souvent c'est sel et sucre. Et ça, on le fait frémir ou on le porte à ébullition, mais on le fait frémir. À côté de ça, on a des œufs qui sont déjà cassés, des œufs entiers et on a de la farine, qui a été pesée. Les trois étapes, c'est ça. Donc on fait porter à frémissement le liquide avec les assaisonnements et la matière grasse. Hors du feu, on ajoute la farine qui a été tamisée. On mélange et on dessèche sur le feu, c'est-à-dire on a enlevé, on enlève un maximum d'eau, en fait.

**Clémence Denavit** : En remuant en fait. **[Philippe Conticini en même temps : « En remuant ! Et quand ça se détache bien... »]** On voit que la pâte devient un peu... La pâte se détache des bords du...

**Philippe Conticini** : Exactement ! Ça fait une sorte de boule. Et quand ça fait vraiment une belle boule, votre pâte est à peu près desséchée. En fait, la réalité c'est que... Il en manque toujours un petit peu, il faudrait aller un petit peu plus loin. Mais enfin, globalement, elle est plutôt bien. Donc on a enlevé pas mal d'eau, évidemment. Et après on met ça, ou on le fait à la main, ou met ça dans un petit batteur de table, ça se fait de plus en plus maintenant. Et là, au fur et à mesure on ajoute les œufs. Est-ce qu'il faut en mettre quatre ou cinq par rapport à la recette qu'on a ? Bah en fait j'en envie de vous dire : ça dépend de la farine. Vous allez pouvoir en mettre quatre, quatre et demi, cinq, ça dépend. Donc on les bat en omelette et on les met au fur et à mesure. Et une fois qu'on a fait ça, on a fait les trois étapes, l'ébullition ou le frémissement avec le lait, la matière grasse et l'assaisonnement, la farine et le desséchage et ensuite l'ajout des œufs. Puis après, avec une spatule, on lève comme ça et si ça tombe bien en pointe ou si ça se referme tout doucement quand on met la cuillère, eh bien la pâte à choux est comme il faut.