

<http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/311471-pate-a-choux>[Lancer l'impression](#)☐ Sans les avis☐ Sans les images[Fermer la page](#)

Pâte à choux

Préparation : 30 mn | Cuisson : 25 mn | Difficulté : Facile



Pour 10 personnes

Pour une quarantaine de **choux** :
25 cl d'eau
80 g de **beurre**
4 **oeufs**
150 g de **farine**
un pincée de sel

Recette proposée
par La Rédaction



1 Dans une casserole, faire bouillir 25 cl d'eau, avec 80 grammes de beurre coupé en petits morceaux. Une fois que le mélange a bouilli, éteindre le feu et ajouter 150 grammes de farine en une seule fois. Commencer à **battre** vigoureusement.



2 Logiquement, à force de mélanger énergiquement, on obtient la formation d'une boule de pâte au bout de quelques minutes. Cette dernière doit se détacher facilement des parois.

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 saladier ou un **cul-de-poule**. Ajouter un premier oeuf, en battant énergiquement jusqu'à ce qu'il soit parfaitement intégré à la pâte. Répéter l'opération trois fois en prenant bien soin d'incorporer les oeufs les uns après les autres.



4 Lorsque votre pâte est bien souple, mais pas trop liquide, la placer dans une poche à douille. Placer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque allant au four. Former les choux en appuyant légèrement sur la poche et en maintenant la pointe de la douille contre la feuille. Une fois le chou formé, tirer d'un coup sec - en cessant d'appuyer sur la douille - pour "casser" le filet de pâte et former la petite pointe. Si le résultat n'est pas satisfaisant, récupérer la pâte sur la feuille et recommencer à volonté. Au bout de quelques essais, on arrive très bien. Penser à espacer suffisamment les choux pour qu'ils ne se collent pas entre eux pendant la cuisson.



5 **Badigeonner** les choux d'un mélange réalisé avec un jaune d'oeuf et



deux cuillères à café de lait. Ils gagneront une jolie couleur à la cuisson. Placer les choux dans un four préchauffé à 200°C pendant 15 minutes, puis baisser la température à 180°C pendant 10 minutes.



6 Après cuisson, on obtient donc une quarantaine de petits choux dorés à souhait. Pour les **farcir** de **crème pâtissière** ou de chantilly, il suffit de pratiquer une petite incision sous le chou à l'aide d'un couteau, et de les fourrer avec une poche à douille.

Pour finir... Comme vous l'aurez remarqué, on ne sucre pas. Vous pourrez ainsi vous servir de cette pâte pour réaliser des choux sucrés ou salés. Attention, il est indispensable d'intégrer progressivement les oeufs, car une pâte trop liquide ne peut être raffermie. Si vous n'avez pas de poche à douille, il vous suffit d'utiliser un sac congélation. Le remplir de pâte puis couper l'un de ses coins. Voilà une poche à douille jetable, qui marche aussi bien que celles en tissu. Le changement de température est indispensable. Il permet la formation d'une croûte solide.

Vos avis sur la recette

★★★★☆ 265 avis pour cette [recette](#) **Donnez votre avis**

L'avis de Yvonne Roussel sur la [recette](#)

Grand merci C'est la 1er fois que je fait des choux et pas de problèmes pour les réussir tous le monde à adoré et dimanches j'en ai refait et là encore sur 40 choux je n'ai pas put en manger un seul car mes petits enfants et invitées se sont régalés encore mille fois merci car votre [recette](#) est formidable et pas très dure à comprendre
Ma suggestion : Pourriez-vous me dire si on peut les mettre aux congelateur car l'année prochaine je fetes mes 44 ans de mariage merci de votre réponse

L'avis de Laetitia Garrigues sur la [recette](#)

Excellent Je me sers de cette recette pour faire des chouquettes, en ajoutant simplement des gros grains de sucre dessus avant d'enfourner. Mes enfants et mon mari en raffolent !
Déposé depuis un [iPhone](#)

L'avis de Rachid Hafiani sur la [recette](#)

Super bon
Déposé depuis un [iPhone](#)

L'avis de Yv Rey sur la [recette](#)



[Ma photo](#) **[Agrandir](#)**

Excellent Excellente recette facile et rapide à réaliser.
Ma suggestion : J'ai remplacé la farine de blé par de la farine d'épeautre.

L'avis de Lyly sur la [recette](#)

Recette pate à choux Tres bonne recette les choux étaient bien gonflés et légers Bravo!!!!
Ma suggestion : Rajouter des gros grains de sucre par dessus

L'avis de Khouloud Meskal sur la [recette](#)

Superbe recette Je l'ai suivie à la lettre. Je suis très satisfaite du résultat. Les choux se sont bien gonflés. Le four doit être très chaud au début pour que les soient bien gonflés.
Ma suggestion : Garnis avec de la crème pâtissière achetée du marché, ils étaient super. Merci pour la recette.

L'avis de Yann sur la [recette](#)

1er essaie pas terrible J'ai voulu essayer cette recette, et j'ai suivie les étapes une a une comme indiqué et je constate que la pâte n'as pas gonflé après 30 minutes et même que la pâte n'est pas cuite. Alors avant de donner un avis définitif je re tenterais la recette

L'avis de Lina Gotella sur la **recette**

Bien Super recette merci beaucoup vraiment excellent

Ma suggestion : Bravo

Déposé depuis un mobile [Android](#)

L'avis de Aaliyah Moss sur la **recette**

Super recette Mes premiers choux et ces une tr?s grande r?ussite je conseille cette recette super simple et bien expliqu?

Ma suggestion : Ras

Déposé depuis un mobile [Android](#)

L'avis de Stephanie sur la **recette**

Super recette Après avoir essayer je ne sais combien de recette j ai enfin trouver la recette de pâte a chou quasi parfaite.peu être un peu épaisse pour moi mais mes choux(et mes inviter) était ravis!!!!

Ma suggestion : Je laisse refroidir la pâte 10 min avant d incorporer les œufs.cela donne un meilleur resultat

L'avis de Gwladys Rouchy sur la **recette**

Un peu trop d'œuf Nous avons testé en famille en profiterole et heureusement car nature, on sent beaucoup le goût de l'œuf!

Déposé depuis un [iPhone](#)

L'avis de Aurore Ulrich sur la **recette**

Super recette Merci beaucoup pour cette recette . chou bien gonfles. délicieux

Ma suggestion : 2 œufs en plus si le calibre est trop petit.

L'avis de Maria sur la **recette**

Merci! Après avoir essayé 4 autres recettes, celle-ci est de loin la meilleure ! Merci

L'avis de Tros Alba sur la **recette**

Génial !

L'avis de Sandrine sur la **recette**

Petit choux Super recette sa donne des petits choux tout léger idéal pour le dessert

L'avis de Manon B.... sur la **recette**

Chouquettes Je suis très satisfaite de mes chouquettes, elles sont délicieuses

Ma suggestion : Pour des chouquettes, mettre des grains de sucre, c'est un délice

Déposé depuis un mobile [Android](#)

L'avis de Nuriye Dzaferi sur la **recette**



Merveilleux!! Ma toute premiere fois et c'est parfait,merci pour cette belle recette :D

[Ma photo](#) [Agrandir](#)

Déposé depuis un [iPhone](#)

L'avis de Aurélie sur la **recette**



Réussie! Très bonne recette et très facile!

Ma suggestion : Pour la cuisson cependant j'ai tenté de me simplifier la vie, d'autant plus que mon four n'est pas super, et je mets les choux 30 minutes à 180°! Parfaits!

[Ma photo](#) [Agrandir](#)

L'avis de Lapalud Lapalud sur la **recette**

Astuce Tres bonne

Ma suggestion : J'ai trouvé sur internet un personne qui faisait des cookies tous identiques avec une boule à glace et j'ai testé sur les gougères.....C'est rapide efficace et génial

L'avis de Elodie Gautard sur la **recette**

Bien La recette de la pâte est bonne mais il faudrait donner la recette de la crème.

Déposé depuis un mobile Android

L'avis de Leslie A- sur la **recette**

Recette de choux Excellente recette je n'ai que 16ans et je trouve cette recette tr?s facile a r?aliser.

Ma suggestion : Rien ? dire

Déposé depuis un mobile Android

L'avis de Valerie Galand sur la **recette**

Pâte a choux Bonne recette de bon choux

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Kedette sur la **recette**

Idée pour faire poche a douille Tres bonne recette, mais pour la formation des choux, je galérais a faire des belles formes et avec un sac congélation, vive le bor*** j'en mettais partout bref... HORRIBLE Mais j'ai trouvé un truc, pour ceux qui on de la famille dans le mileu médical/hospitalier ou dans ce type de boulot, prenez une seringue de gavage (50 ml) avec un cône en embout. Il suffit d'aspirer la pâte et de la mettre en boule sur la plaque. Super pratique et ca évite d'en mettre partout ^^

L'avis de Aaliyah Moss sur la **recette**

Super Premi?re fois et c'?tait super bon tout le monde a ador?

Ma suggestion : RAS

Déposé depuis un mobile Android

L'avis de Gérard Gilles sur la **recette**

Pâte a choux

Ma suggestion : Perso, je rajoute 10 minutes de cuisson à 180 degrés pour des choux plus secs et avec une meilleure tenue.

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Cath Desc sur la **recette**

Chou.... Très bonne base de recette..

Ma suggestion : Pour un apéro,mettre du gruyère en plus et faire cuire de la même façon, saupoudrer un peu de cumin avant d'enfourner

Déposé depuis un mobile Android

L'avis de Moi C sur la **recette**

Tres bon Super recette c etait ma 1 ere tentative et tout le monde a adore. J ai fait avec de la farine sans gluten du coup j ai du mettre 6 oeufs sinon j ai fait exactement comme dans la recette.

Ma suggestion : Les manger tres vite.

L'avis de Lucile G sur la **recette**

Question sur la cuisson Petit problème, mes choux sont magnifiques mais une foi sortis du four ils retombent et deviennent donc tout plats je ne comprend pas. Et pour la cuisson chaleur tournante ou pas ?

Ma suggestion : Malgré ce pb, au goût, ils sont parfaits

Déposé depuis un mobile Android

L'avis de Qdfqs Qdfqs sur la **recette**

Trop liquide J'ai suivi la recette avec les mêmes mesures et la pate ne tenait sur la pate et s'étalait

L'avis de Ludivine Mercle sur la **recette**



Ma photo **Agrandir**

Déposé depuis un iPhone

Bon ! Bonne recette, j ai tout suivi a la lettre fait exactement pareil, mais ayant un four à chaleur tournante je pense que la température aurait du être + élevée car mes choux (éclair) n'ont pas du tout gonflé, il sont immangeables !!

Ma suggestion : Mettre plus forte température !

L'avis de Sarah El Dalal sur la **recette**



Ma photo **Agrandir**

Déposé depuis un mobile Android

Super Cette recette est tres bien faite je la recommande

Ma suggestion : J'ai fondre du chocolat et les ait tremper dedans

L'avis de Ludivine Pellissier sur la **recette**

Très bon meme pour faire des éclairs au chocolat

Ma suggestion : Éclairs au chocolat profiterolles ou petits choux!!!

L'avis de Delphine sur la **recette**

Excellent ! Super facile à faire, un jeu d'enfant

Ma suggestion : Mettre peut être un peu de sucre !

L'avis de Chantal Rogeaux sur la **recette**

Choux à la crème Cette recette de pâte à choux est très facile à réaliser merci pour la recette

L'avis de Dorothée sur la **recette**



[Ma photo](#) [Agrandir](#)

Excellente recette Recette très simple et très bien expliquée , c'est une première et mes choux sont super ! Maintenant j'en fait tout le temps et à tous les goûts ! Salés avec figues et fois gras ou mousse de saumon, sucrés en chouquettes ou fourrés à la crème pâtissière ou encore comme la photo en profiteroles !

Ma suggestion : Rien à changer !! Rajouter un peu de sucre et extrait de

vanille pour la version sucrée ...

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Elodie Schaller sur la **recette**

Très bon Parfait, fait au pudding et au nutella

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Gabrielle Breau sur la **recette**

Inratables !! Ils sont magnifiques ! c'était mes 1er choux et c'est une très bonne expérience !! j'en referai , c'est sur !!

L'avis de Séverine Mayeur sur la **recette**

Exellent Tres facile a faire et elle a eu un grand succès avec les enfants

L'avis de Olivia Chaput sur la **recette**

Pate à choux La boule se forme très bien et la recette facile à suivre merci

L'avis de Sarah sur la **recette**

:) Très bien expliqué!

L'avis de Mir Mimi sur la **recette**



[Ma photo](#) [Agrandir](#)

Facile Très bien expliqué et facile. Merci

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Valere Largillier sur la **recette**

Recette parfaite Très bonne recette

Ma suggestion : Mettre plus l'accent sur l'importance du mode de cuisson car c'est là que réside le plus grand secret de la réussite des choux

L'avis de Catherine Petricenko sur la **recette**

Excellent

L'avis de Sandrine Thiault sur la **recette**

Chouchoux Tres bien pour une premiere j ai fait comme la recette tres bien expliquée

Ma suggestion : Bien separer les choux et se servir d une poche dure plus facile

Déposé depuis un mobile Android

L'avis de Yvette Moal sur la **recette**

Allonger de presque 20mn la cuisson Impécables ces petits choux, mais le temps de cuisson est largement supérieur !!

L'avis de Armelle Laloyaux sur la **recette**

Trop bon et si vite mangé Avec 4 enfants, les choux ont fait un malheur ! 10mn de préparation et 10 mn pour tout manger ! il n'y aura pas de photo.. trop vite mangé !

Ma suggestion : Rien à changer

L'avis de R sur la **recette**

Superbe Meilleur que dans le commerce. C est la 1ere fois que j en fais, c tres simple a part qu il faut un peu de muscle au bras, lol

Ma suggestion : J en referai c tres facile et tres bon.

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Duchnock sur la **recette**

Excellent Une premiere et une reussite un vrai regal, ne changer rien

Ma suggestion : Un peut plus de cuisson pour des choux plus gros

L'avis de Domakaza sur la **recette**

Sublime Je viens de réaliser des choux magnifiques grâce à votre recette, ne changez rien c'est parfait,tendre,et mes enfants ont adoré.

L'avis de Catherine Bancons sur la **recette**

Catherine bancons Facile à faire , le résultat est spectaculaire , les choux sont bien gonflés et tout mignons !

Ma suggestion : Ne pas en faire trop , les choux se conservent mal

L'avis de Nadege Wasielewski sur la **recette**

CHOUCHOU Alors moi en lisant les commentaires précédents, et bien c'est tout le contraire ! J'ai eu une soixantaine de choux, mais cela ne m'a pas poser de problèmes au contraire, mais pour le temps de cuisson... j'ai plutot fait une premiere cuisson à 200°pendan t 10 min, puis la 2ème à 180°à peine 7 min. Mais e n tout cas pas de souci, c'était excellent et grace à votre recette, j'ai fait des heureux !!!

L'avis de Miss Catty sur la **recette**

Good Très bonne recette première essai réussi , par contre le temps de cuisson est très supérieur à celui indiqué. Merci

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Cat Wo sur la **recette**

Un succès J'ai 11 ans, et pour le dessert du repas de Noël j'ai fait mes premiers choux. C'était super facile. Merci beaucoup !!! Mais je n'ai pas cuit les choux 10 min. Ça a duré plus longtemps.

Déposé depuis un iPhone

L'avis de La Rédaction sur la **recette**

Réponse à Dihya Didou Bonjour. Concernant votre question, nous ne voyons d'autres explications que la taille de vos choux. Plus vous les faites petits, plus vous en aurez beaucoup et inversement, plus vous les façonnerez grands, moins vous en aurez.

L'avis de Dihya Didou sur la **recette**

Tres bon Très bonne recette, mais j'ai pas réussi a avoir 40 choux j'ai que 22 en suivant la recette a la lettre je me demande pourquoi?? merci de me répondre.

L'avis de Dihya Didou sur la **recette**

Très bon Très bonne recette, mais j'ai pas réussi a avoir 40 choux je n'ai eu que 22 pouvez vous m'expliquer svp mercii

L'avis de Mya sur la **recette**

Parfaite Ne rien changer à la recette! C'est la première fois que j'en fais moi aussi, et ils étaient à la surprise de tous succulents!

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Martine sur la **recette**

CroustiChoux Excellente recette. Ne rien changer et surtout tenir compte de toutes les astuces. Je congèle (malheureusement), mais j'espère qu'elles resteront aussi légères et croustillantes.

L'avis de Tite Elo Elotite sur la **recette**

Première pâte a choux J'ai réalisée ma toute première pâte a choux en suivant vos conseille c'est génial moi qui avais peur de rater la c'est un régal par contre les miens ne sont pas aussi beaux que les votre mais sa viendra :)

Ma suggestion : Ne changer rien

L'avis de Titi Cuisine 13 sur la recette

J'adore Tres bonne recette mais je n'est pas le coup de main encore pour casser la pate lorsqu'on l'etale et avoir de beau choux regulier

Déposé depuis un mobile Android

L'avis de Marie-christine sur la recette

SUPER RECETTE Je viens de réaliser des choux magnifiques grâce à votre recette, ne changez rien c'est parfait, je laisse tomber mon vieux livre de cuisine....

L'avis de Stephanie Fanara sur la recette

Super 1er fois pour moi et une vrai réussite!

L'avis de Sonya sur la recette

Une petite astuce

Ma suggestion : Fourrer les choux de crème et les placer en montagne ensuite verser une ganache chocolat crème par dessus. C est bon et très joli. Ça impressionnera vos hôtes

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Nadia sur la recette

Très bon Facile et rapide !pour une première fois ,mon sachet en guise de poche à douille à explosé littéralement avec la pression...à par ça tout s'est bien passé .

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Dy Citto sur la recette

Genial Franchement super recette tr?s bien expliqu?e et tr?s facile. Merci beaucoup on se r?gale bien avec tous ces petits choux d?sormais ? la port?e de tous!!!

Ma suggestion : Suivre la recette

Déposé depuis un mobile Android

L'avis de Mine sur la recette

Pate a choux Parfait

Ma suggestion : Ne rien changer

L'avis de Fatima Abbad sur la recette

Pâte Très bonne recette

Ma suggestion : Plus de sucre pour les choux sucre

L'avis de Aii\$ha Shiiyne sur la recette

Ca a l'air tres facile Je n'est pas encore fait la recette mais je pense que vu l'avis des autres personne ca doit etre excellent !! Merci

Ma suggestion : Je N'en Ai Pas C'Est Parfait * _ *

Déposé depuis un mobile Android

L'avis de Cathy Caveriviere sur la recette

Facile La pâte est vite fait, la vidéo est super, bravo :) une fois qu'ils seront cuit, je prévois de mettre du nutella pour les enfants et les grands ;)

L'avis de Elodie Aras sur la recette

Pate pour des choux superbes Recette facile et rapide je recommande ! !

L'avis de Claire sur la recette

Super facile

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Florence De Rambures sur la recette

Parfait Très facile à réaliser et choux très réussis ! Merci pour votre recette :-)

Ma suggestion : Rien à modifier

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Alexandra Pousse sur la recette

GENIAL Super 1er fois que je les fait et ils sont rester TOP !!! J'ai imprimer et je garde précieusement la recette !!

Ma suggestion : Pour les farcir avec une préparation sucrée , je mettrai peut être un peut de sucre dans la pâte !

L'avis de Jean Mi Jausseran sur la recette

Pate a choux Tre bien explique

Ma suggestion : Je vous mes dans mes favori

L'avis de Jocelyne Boivineau sur la recette

Parfaitement bien expliquée cette recette !! Merci pour le truc du sac congélation en guise de poche à douille ! Je l'utilise sans cesse désormais . Quant à la recette elle est simplement parfaite .

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Safa Mellah sur la recette

Enfin j'ai pu faire des choux ! C'était vraiment bon et à refaire biensur

L'avis de Sev sur la recette

Super Facile à réalisé, bien expliqué, que du bonheur j'en ai fait des eclaires et choux chocolat, café et creme chantilly, juste succulent, et comme c'était pour des réalisation sucré j'ai rajouté une pincé de sucre à ma pate à choux. Merci pour cette recette

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Erica Raharimalala sur la recette

C'est bon Mieux vaut manger les sucrés

Ma suggestion : Mettre de la glace à l'intérieur

L'avis de Erica Raharimalala sur la recette

C'est bon Mieux vaut manger les sucrés

Ma suggestion : Mettre de la glace à l'intérieur

L'avis de Anonyme sur la recette

Pas fameux Il y avait des grumeaux Dans la pâte, je pense que 4 œufs c'est trop. Ceux qui ont réussi vous avez eu de la chance haha

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Loic Breton sur la recette

Ma photo **Agrandir**

Déposé depuis un iPhone

Super facile J'ai suivi à la lettre sans soucis .

Ma suggestion : Je fais un Glaçage avec un 2/3 chocolat noir / sucre fondu au bain marie . Une fois frais c'est extra ^^

L'avis de Penelope Pen sur la recette

Choux aplatis!! J'ai essayé la recette à la lettre deux fois,rien n'y fait les choux sont tout plats!!!

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Lydie Oliva sur la recette

Choux creme patissiere Tres bien

L'avis de Nathalie Caputo sur la recette

Facile à faire Très facile à réaliser, très bon. On obtient plutôt une trentaine de choux.

Ma suggestion : Même sans poche à douille le résultat est plus que satisfaisant, avec deux grosses cuillères on arrive assez bien à former des boules, car la pâte est plutôt épaisse.

L'avis de Vanessa Ruillet sur la recette

COMPLETEMENT RATER Je réussis toujours mes recettes mais avec celle-ci mes choux n'ont pas gonflé mais ils étaient mangeables !!! :(Mais quand devait-on mettre le sel ???

Ma suggestion : Pouvez-vous me dire comment faire gonfler mes choux???merci de repondre!!!!

L'avis de Angelina Debalmas sur la recette

Rater J'ai procédé exactement comme le disait la recette pourtant ,une fois mis au four, les choux n'ont pas gonflés...RATER... mais pas si mauvais :)

Ma suggestion : Que puis-je faire pour qu'il gonfle?????Merci de répondre :)

L'avis de Nia T. sur la recette



[Ma photo](#) [Agrandir](#)
Déposé depuis un [iPhone](#)

L'avis de Melouche sur la recette

Merci !! Rien à redire, premier essai ... Une totale réussite.
Déposé depuis un [iPhone](#)

L'avis de Hadjera Zineb sur la recette



[Ma photo](#) [Agrandir](#)
Déposé depuis un [iPhone](#)

Pâte à choux Je l'ai fait c délicieux moi je met de la crème pâtissière à l'intérieur et je décor avec du chocolat trop bon...!!!!!!

L'avis de Celine Soufane sur la recette

Les choux Extra moelleux, bien gonflés. Super bon! Mais où trouver le fameux sucre pour le dessus?
Ma suggestion : Fourrée de compote de pomme c'est vraiment bon .
Déposé depuis un [iPhone](#)

L'avis de Christiane Lamotte sur la recette

Extra léger J'ai procédé exactement comme la recette (sauf un oeuf en moins) - Convient, en salé, à n'importe quel plat vu la neutralité des choux salés. Tout de même un peu long à préparer. Félicitations au donneur de recette.
Ma suggestion : 1 oeuf en moins. J'y ai mis moitié beurre - moitié farine. Un peu moins riche !

L'avis de Massane H sur la recette



[Ma photo](#) [Agrandir](#)
Déposé depuis un mobile [Android](#)

Russi La recette est très bonne, j'ai essayé avec une autre recette, mais ils n'étaient pas bons.. En tout cas, je suis satisfaite!
Ma suggestion : Cuire pendant 20 min

L'avis de Anne Laude sur la recette

Bien Bonne recette

L'avis de Maeva Joly sur la recette

Impec Première réalisation, un succès. Merci pour cette recette, elle est à tomber.
Déposé depuis un [iPhone](#)

L'avis de Amandine C sur la recette

Bonne idée Pas encore fait mais l'astuce du sac de congélation pour remplacer la poche à douille est super. Merci ! Je vous tiens au courant dès qu'ils sont faits !
Déposé depuis un mobile [Android](#)

L'avis de Sabrina sur la recette

Chou Facile à réaliser en suivant bien la recette.
Ma suggestion : Remplir avec de la chantilly (trouer le chou avec l'embout de la bombe). C'est très frais à la fin d'un repas. En tout cas mes invités ont apprécié.
Déposé depuis un [iPhone](#)

L'avis de Julie Stiévenart sur la recette

Super C'est tout simplement une très bonne recette ! Personnellement, j'en ai fait avec de la crème pâtissière et c'était succulent.
Déposé depuis un [iPhone](#)

L'avis de Isabelle sur la recette

Parfait C'est la meilleure recette de choux que j'ai trouvée, la cuisson est aussi parfaite. Merci!

L'avis de Sandra Miath sur la recette

Super Une réussite dès le premier essai... Simple et efficace!

L'avis de Annabelle sur la recette

Réponse Pour éviter de voir votre pâte retomber, ne surtout pas cuire à chaleur tournante mais en cuisson traditionnelle. Conseil de boulanger !

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Johan Hubert sur la recette

Très bonne recette Excellente recette. Le choux était bien cuit et gonflé. A refaire !

L'avis de Ines Louis sur la recette

Choux a la creme Rajouter de la crème patissiere et c'est parfait.

L'avis de Marilyn Kerveillant sur la recette

Reussit assez facilement Je l'ai loupé la premiere fois il se retombé a la sortie du four,mais a la deuxieme nickel il faut laisser un temps de sechage de 5mn et non quelques secondes et ca fait de superbe choux

L'avis de Margot sur la recette

Choux Super génial mes inviter se sont régaler

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Patricia sur la recette

Génial Recette très facile et des choux délicieux merci

L'avis de Caroline Croissant sur la recette

Parfait Excellente recette, rien a dire, mes choux sont parfait. Merci pour cette recette.

Ma suggestion : A garnir avec une bonne crème pâtissière le tout recouvert de chocolat chaud... Un délice !!!

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Nicolas sur la recette

Pate a choux J'ai tout fais comme c'est écrit mais ma pate est trop epaisse et donc ne gonfle pas dans le four que puije faire la prochaine fois

L'avis de Aurore Machue sur la recette

Choux Facile a faire.les choux sont beaux

L'avis de Athènes Kiss sur la recette

Superbes ! Il viennent de sortir du four dorés à point, à peine assez solides mais je pense qu'ils le deviendront en refroidissant.

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Karima sur la recette

Parfait Très bonne recette facile à réaliser, merci

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Pirate Darmor sur la recette

Pâte à choux 20/20 Juste parfait !!!

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Dos Santos sur la recette

Très bon Vraiment parfait c'est la 1ère fois et il était vraiment très bon a refaire

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Noemie sur la recette

Merveilleux Merci beaucoup pour cette super recette. J'ai déjà essaye 3 fois de faire des choux et enfin j'ai réussi merci beaucoup.

L'avis de Marion sur la recette

Super! Première tentative et c'est une réussite !! J'avais peur que les choux ne gonflent pas ou retombent une fois cuit mais non, ils sont là, beaux et gonflés!

Ma suggestion : Perso j'ai ajouté une cuillère à café de sucre, mis 125g de farine et que 3 œufs et j'ai fait cuire plus longtemps et plus fort mais ça ça dépend du four ;)

L'avis de Aurelie Leveneuer sur la recette

Desastre C'est nul a chaque fois je le fais sa retombe avec tous les conseil qu'on me donne et respecter a la lettre sa devient tout flagada:(

L'avis de Sabine Pintelon sur la recette

MMmmm Première tentative, première réussite!

L'avis de Karen Bessermann sur la recette

Karen Excellent!!!!

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Hinde Elbehri sur la recette

Hinde Super recette !! J avais jamais osé en faire et la C est la recette !!!! Choux excellent !!!!!

Ma suggestion : A fourrer à la crème pâtissière !!!

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Frederic Barel sur la recette

Pate a choux

L'avis de Nh sur la recette

Choux Super recette, premiere fois pour moi et une grande reussite.j'ai fourre a la chantilly et garni d'une ganache chocolat. C parti tres vite. Merci

Ma photo

Agrandir

Déposé depuis un mobile Android

L'avis de Alessandra sur la recette

Incroyable J'ai tenté ma chance avec cette recette sans pourtant trop y croire et.... Miracle ! J'ai réussi des petites merveilles au premier essai! Ça c'est une recette! Merci aussi de la part de mes convives!

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Aline sur la recette

Aline Excellent, tres facile, pour la premiere tournee j'avais fait des tas trop gros, je ne pensais pas que ca gonflerait autant. dire que ca fait des annees que je n'ai jamais ose essayer pensant que je ne reussirai jamais !

Ma photo

Agrandir

L'avis de Jean Louis Esteve.balade sur la recette

COOLL TRES BON UN REGAL

Déposé depuis un mobile Android

L'avis de Denise Boudali sur la recette

Pâte à choux

L'avis de Aude Gelis-ortiz sur la recette

Parfait Merci pour cette recette, elle est excellente!!

Ma suggestion : Perso je rajoute la moitié d'un 4ème œufs battu et ma pâte à la consistance idéale... après tout dépend de la taille de vos œufs!

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Jean Phi sur la recette

Super Recette très facile , magnifique choux , tout est juste , quantité , temps de cuisson , Recette réussie par mon fils de 10 ans !!!! Merci

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Noelle Poka sur la recette

Pâte à choux Recette simple à réaliser et bien expliqué, résultat conforme à la photo.

L'avis de Catherine Guillout sur la recette

Sel ?? Très bonne pâte à choux, par contre dans la recette vous avez omis de dire à quel moment nous mettons le sel

L'avis de Ludivine Pera sur la recette

Parfait ! Avec cette recette, succès garanti !

Ma suggestion : Avec un glaçage chocolat sur le dessus et une boule de glace au milieu ... Un délice !

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Mila Zivotic sur la recette

Parfait Ras ,

Ma suggestion : Parfait

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Scrapline sur la recette

Un délice !! Tout simplement parfait ! C est the recette a prendre, j avais essayer une autre recette de pâte a chou que j ai foire Celle la ete la bonne ! Je l ai garni avec du fromage aux noix une pure merveille !! Merci

L'avis de Sylvie Guiot sur la recette

Super Très facile à faire. En revanche je ne savais pas que ça gonflait autant (1ere fois) alors j'ai eu des choux ENORMES :0). L'essentiel c'est que maintenant j'ai la BONNE recette pour la prochaine fois. Merci beaucoup

Ma suggestion : Attention à la taille des choux crus. Et bien les écarter pour qu'ils ne se collent pas entre eux. Si non, juste parfait

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Sandy Picaud sur la recette

Parfait Excellente recette pour des choux salés ou sucrés. Je ne jure que par cette recette, THE recette pour régaler gourmets et gourmands, petits et grands Merci

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Thonny Elie sur la recette

Pâte à choux Facile

Ma suggestion : Pou tout

L'avis de Josiane sur la recette

Incroyable ! Les choux etaient si delicieux que jen ai mangé 3 fournées!!

Ma suggestion : Pour un dessert, mettre des carreaux de sucre sur Les choux avant d'enfourner.

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Sylvie sur la recette

Parfait ! Pour une première fois c'est très réussi. J'ai suivi strictement la recette et surtout les conseils cuisson. Fourrés de crème patissière et nappage chocolat. Délicieux. Merci pour cette recette très facile

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Nicolas sur la recette

Super! Recette très facile a realiser en suivant les indications.

Ma suggestion : Rajouter 10 bonnes minutes de cuisson car sinon la pâte est pas assez cuite. Sucrez l'eau pour avoir une pâte au goût sucré (pour un dessert bien sur)

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Delphine sur la recette

Très facile Merci pour cette recette vraiment très simple à faire. Je la recommande vivement aux gourmands. Bonne dégustation

L'avis de Nedjma Ouhab sur la recette

Assez bon J'ai essayer cette recette pour la première fois rapide et très facile a faire merci!!!

Ma suggestion : Une fois refroidi ils etaient tout mou donc pour les fourrés de crème sa était la galère faut-il les remplir encore chaud ou pas???

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Laulau sur la recette

Super! Je viens juste de faire des choux a la crème pour mes amis américains en faisant cette recette pour les choux et en suivant les différents conseils laissés dans les commentaires; et ils ont adoré! Et moi aussi! J'en referai a coup sure! Merci :)

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Marjorie Vermeulen sur la recette

Délicieux Facile à faire et un vrai délice.

L'avis de Didier Didier sur la recette

Excellent Facile a réaliser

Ma suggestion : Laissez reposer la pâte 1 heure a température ambiante en couvrant avec un torchon Vos choux gonflerons davantage Et lorsque vous deposez vos boules de pâte sur la plaque coupez la pointe avec des ciseaux

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Caroline sur la recette

Superbes Choux! Très bonne recette !!! Très bien expliquée.

Ma suggestion : Je suggère une petite astuce pour ne pas les rater. Lors du melange avec les oeufs afin d'éviter des erreurs de dosage je conseille de battre le dernier oeuf en omelette et de l'ajouter à peu à peu si nécessaire. Le dosage depend de la taille de vos oeufs. 2 eme astuce : On sait que la pâte à chou est prête lorsqu'on y trempe une spatule dans le melange et que celui ci forme un bec d'oiseau au bout de la spatule.

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Une Passionnée De Cuisine sur la recette

Recette facilement réalisable Très facile à réaliser, rien à redire. Muscle les bras !!! Je les ai farçi d'un mélange de fromage blanc, aneth et miettes de crabe ou crème fraiche, ciboulette et jambon cru

Ma suggestion : Surtout ne pas oublier d'introduire les oeufs un après l'autre pour éviter d'avoir une pâte liquide !!

L'avis de Annick Blard sur la recette

Top 1ère tentative réussie avec succès (ainsi que toutes les autres) Merci !

Ma suggestion : La deuxième fois j'ai incorporé les œufs 1 à 1 avec un batteur électrique à main .

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Joulz sur la recette

Pour une première... Au top !

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Juju2803 sur la recette

Super facile ! La recette est parfaite et bien expliquée ! J'ai fait des profiteroles en ajoutant de la glace vanille avec du chocolat fondu, ma famille a adoré !

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Stef Bouloc sur la recette

Melanger les oeufs encore plus facilement Super facile

Ma suggestion : Pour melanger les oeufs un apres l'autre sans me demonter l'epaule j'ai fait avec un bol avec couvercle de tupperware prevu pour la pate minute on met l'oeuf avec la pate on ferme on secoue d'avant en arriere de haut en bas en quelques secondes c'est fait c'est juste au premier qu'il faut ouvrir pour lacher l'air chaud des que ca gonfle

L'avis de Amelie sur la recette

Très bien Premier essai avec une pâte à choux et réussite totale ! J'ai laissé un peu trop cuire mais les choux sont superbes... merci

L'avis de Emma Fleury sur la recette

Très bien!! Recette trèèè facile!!! j'ai 11 ans! si moi je peux le faire tout le monde peut le faire! lol c'était super bon!

L'avis de Zey sur la recette

Très bon ! En suivant la recette à la lettre, le résultat est super !

Ma suggestion : Garnir avec du saumon et une sauce tartare bien relevée !! Mmmm un délice :)

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Fatou Baga sur la recette

Raté raté et raté Ils sont complètement rate, je réussis toujours mes recettes mais la c'était vraiment pas ça, je suis complètement déçu, ils n'ont même pas gonfler, quelle gâchis

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Cinello Fanny sur la recette

À revoir !!!!! Mauvais

Ma suggestion : Il ne faut pas être débutant pour faire cette recette

L'avis de Pascal Gauthier sur la recette

Mini choux apppero

Ma suggestion : Farcie avec du saint moret et du rocfort ou saint moret et fromage fort un peut de paprika et un doigt de tabasco c'est le TOP pour l'appero

L'avis de Laetitia Piochaud sur la **recette**

Génial Simple rapide et en plus c'est un délice !!!!

L'avis de Nasra sur la **recette**

Trop bien Une recette assez facil et super bien expliqué c'est la 2e foi que j'en fais la 1er je lavais raté et la super . On s'est ts régaler !

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Jean Marie sur la **recette**

Bof Rater Tout ce passais jusqu au mélange des œufs APRES le mélange du 3 eme ma pâte ETAIT trop liquide résultat des petits paquets qui s étalait sur ma plaque Je ne comprend pas la recette demandais 4 oeufs alors que 3 c ETAIT déjà trop

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Natacha sur la **recette**

Une merveille Franchement ne rien changer une première pour moi j'ai fait 2 pièces montée et les choux étaient magnifiques merci pour cette recette

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Tiffany De Brito sur la **recette**

Super recette La texture est parfaite, les choux sont délicieux et beaux à regarder.

L'avis de Amélie Bouvron sur la **recette**

Très bon C'est très bien. Cette recette est simple à réaliser tout le monde peut le faire.

Ma suggestion : Avec votre pâte à choux, vous pouvez faire des chouquettes sucrées ou bien salées.

L'avis de Farah sur la **recette**

Superbe recette Merci beaucoup, je n'avais jamais réussi avant. Mes enfants sont ravis.

L'avis de Sandie Choche sur la **recette**



Ma photo

Agrandir

Parfait 2eme essai après un échec avec des choux tout aplatis à la sortie du four. Mais là, ils ont tenu. Ne rien changer.

Ma suggestion : Penser à bien dessécher la pâte et ne pas ouvrir le four durant la cuisson.

L'avis de Willya Rahali sur la **recette**

Excellent

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Virginie Pittet sur la **recette**

Super! Super!

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Lila sur la **recette**

Excellent

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Ilham Rajih sur la **recette**

Facile C'est facile a realiser, je suis vraiment contente de les avoir reussis !

L'avis de Laetitia Bernad sur la **recette**

Recette très bonne et parfaitement expliquée J'appréhendais un peu de faire cette recette car tout le monde dit que c'est compliqué ! Mais tout c'est très bien passé. La recette est bien expliquée et on peut s'y référer quand on a un souci.

Ma suggestion : Seul petit bémol : la taille des choux. N'oubliez pas qu'il augmente à la cuisson. Donc je conseille de les faire moyennement gros (pas autant que sur la photo).

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Laetitia Bernad sur la **recette**

Parfaite ! Les choux étaient très bien. Ils ne sont pas retombés en sortant du four !

Déposé depuis un iPhone

L'avis de **Monique Sarazin** sur la **recette**

Facile Facile à réaliser. Très satisfaite.

L'avis de **Sami Dolzanelli** sur la **recette**

Parfait ! J'ai 14 ans j'ai réussi ! Très simple et très bon !

Déposé depuis un iPhone

L'avis de **Helene Pierrot** sur la **recette**

Super Pâte ultra facile à travailler. Choux parfaits !

Déposé depuis un iPhone

L'avis de **Emilie Tarazon** sur la **recette**

Superbe Rien à en dire ils sont superbes !

Déposé depuis un iPhone

L'avis de **Christelle Poirier** sur la **recette**

Très facile Très facile et rapide. Idéale pour faire des profiteroles.

L'avis de **Laurence** sur la **recette**

Super recette C'est la première fois que je réussis à faire des choux qui ne retombent pas après la sortie du four! Super recette !

L'avis de **Cerise** sur la **recette**

Choux impossible de ne pas réussir Parfait excellent pour les débutants !

Ma suggestion : A suivre à la lettre.

Déposé depuis un iPhone

L'avis de **Johanne Bertin** sur la **recette**

Un régal Recette réussie, température et cuisson impec. si l'on suit la recette c'est gagné. Mes filles adorent les choux

Ma suggestion : Faire des boules un peu plus grosses qu'une cuillère à café, je les garnis de crème patissière maison

L'avis de **Céline :) sur la recette**

Délicieux Ils sont très faciles à faire ! La semaine dernière, j'ai essayé deux recettes de pâte à choux et je les ai ratées ! Mais celle-là, je l'ai réussie !

Ma suggestion : Pour des choux sucrés, rajouter une cuillère à soupe de sucre en poudre dans la casserole avec le beurre, l'eau...

L'avis de **Nabila Bilou** sur la **recette**

Simple comme bonjour Recette facile, à garnir en sucré ou salé. Idéale pour des petits fours!

Déposé depuis un iPhone

L'avis de **Delphine Hartard** sur la **recette**

Pâte à choux Génial ! C'est la première fois que j'en fais et le résultat est impeccable du premier coup ! Peut-on mettre un peu de sucre dans la pâte pour une pâtisserie ?

L'avis de **Krystele** sur la **recette**

Au secours pâte à chou ratée, tout plat ! Peut on quand même essayer de les garnir ?

L'avis de **Brigitte Lesueur** sur la **recette**

Parfait

L'avis de **Liveforever** sur la **recette**

Parfait Une merveille très facile à faire, je conseille cette recette à tout le monde.

Ma suggestion : Pour les réussir avec facilité il faut utiliser une seringue à pâtisserie, disposez une feuille de cuisson sur votre plaque et disposez vos choux à l'aide de la seringue en partant d'1 mm de la feuille de cuisson jusqu'à la taille souhaitée et cessez d'appuyer sur la seringue en la tirant d'un seul coup, il faut qu'il en ressorte une pointe au dessus de vos choux.

Déposé depuis un iPhone

L'avis de **Sihem Ou** sur la **recette**

Simple mais bon! Recette bien expliquée. Il faut simplement suivre les étapes. Certaines chouquettes ont dégonflé mais il me semble que c'est dû au mouvement expliqué que je n'ai pas toujours effectué.

Ma suggestion : Pour ma part, le temps de cuisson indiqué était trop long. J'ai laissé seulement 5 minutes à 180°C puis j'ai laissé refroidir encore 5 minutes.

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Sylvie Millet sur la recette

Pas évident J'ai voulu faire des choux pour faire des profiteroles, je n'ai pas pu m'en servir, ils étaient très bon mais pas du tout gonflés. Je les ai donc mangés naturels. Succulent malgré tout !

L'avis de Sylvie Millet sur la recette

Pas évident J'ai voulu faire des choux pour faire des profiteroles, je n'ai pas pu m'en servir, ils étaient très bon mais pas du tout gonflés. Je les ai donc mangés naturels. Succulent malgré tout !

L'avis de Delphine sur la recette

Pâte à choux Très facile à faire je recommande cette recette. Merci

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Sandy sur la recette

Pâte à choux Les choux sont excellents, très facile à faire. Je recommande cette recette à tout le monde.

Ma suggestion : Je mets du sucre en grain dessus

Déposé depuis un iPhone

L'avis de Ophélie sur la recette

Impecc ! J'ai toujours eu peur de me lancer dans la pâte à choux. Eh bien j'avais tort ! Cette recette est simple, mes choux ne sont pas retombés, ils étaient super. J'avais oublié de les badigeonner avec l'oeuf et le lait avant de les enfourner mais ça ne s'est pas remarqué. La couleur des choux était très belle quand même.

L'avis de Barbara Lengronne sur la recette

Délicieux C'est le dessert préféré de mes amis et de ma famille. Merci pour cette recette !

Ma suggestion : Faites-en à l'avance et remplissez-les à la dernière minute avec un coulis de chocolat une boule de glace vanille et une pointe de chantilly... Un pur délice !

L'avis de Koryn sur la recette

Délicieux Des petits choux légers et bien gonflés ! Tentative n°2 demain avec une mousse au Carambar.

Ma suggestion : J'ai rajouté environ 3/4 d'œufs en plus ainsi qu'une ou deux c.a.c de sucre.

L'avis de Benjamin Bleuse sur la recette

A faire Je vais la faire mais peut-on la faire plusieurs heures à l'avance ? Merci.

L'avis de Mél sur la recette

Super Très bonne recette je n'avais jamais réussi auparavant ! Merci.

L'avis de Andrea sur la recette

Cuisson Très bonne recette à faire ! Mais par contre, la durée de cuisson est de 20/25 minutes au moins à 180°C.

L'avis de Eric Verger sur la recette

Génial Une recette nickel pour une pâte à choux réussie. C'est la seule qui est aussi bien. Merci.

Ma suggestion : Moi je fais des chouquettes en ajoutant du gros sucre dessus. Un vrai régal !

L'avis de Marjorie sur la recette

Très bon Très bon et franchement très facile à faire.

L'avis de Michelle Marshall sur la recette

Impeccable ! Je me suis fait des chouquettes, afin de les enfourner je les ai saupoudrées de sucre en grain ! Délicieuses ! Par contre, quelle est la meilleure façon de les conserver ? (à part toutes les manger d'un coup !) Merci.

L'avis de Marguerite sur la recette

Un fiasco Ma première défaite culinaire ! Ils n'ont pas gonflé ! Snif. Je recommence mais avec 3 œufs, je pense que c'était trop fluide avec 4. Je vous dirai quoi... Mais pourquoi ça a raté ?

L'avis de Sandrine sur la recette

Génial Inratable, bien suivre les proportions.

Ma suggestion : Je les ai fait plus cuire et à four plus chaud, ils sont super farcis à la chantilly.

L'avis de Cocci sur la **recette**

Question La recette est bien, je voudrais savoir par combien d'huile on peut remplacer le beurre ?

Ma suggestion : Étant une gourmande, je les fais aussi bien en salé (garnis d'une mousse saumon ou autre...) que sucrés (crème pâtissière, mousse chocolat ou autre.

L'avis de Patrick Moretti sur la **recette**

Pâte à choux Très facile à faire, mais il faut de gros bras pour tourner la pâte.

[Retour à la recette](#)

[Fermer la fenêtre](#)

[Copyright 2007 Benchmark Group](#)