

Pâte
à choux



Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes

Ingédients

- 150 gr d'eau
- 100 gr de lait
- 120 gr de beurre
- 160 gr de farine
- 5 œufs
- 4 gr de sel
- Sucre perlé

- Préchauffer le four à 180 °c
- Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le lait avec le beurre et le sel.
- A la première ébullition, retirer la casserole du feu et verser la farine d'un seul bloc ; tourner rapidement, puis dessécher la masse en la travaillant sur le feu avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle se détache complètement des parois et du fond de la casserole.
- Hors du feu, ajouter les œufs, un par un, en travaillant chaque fois la préparation avec la cuillère en bois.
- La pâte terminée doit être molle, mais tenir en un seul bloc.
- En faire des petits tas à l'aide d'une poche à douille et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Faire cuire environ 25 min.