



Autre

Pâte à choux

Pour 4 personnes.

Ingrédients

100 millilitres d'eau
100 millilitres de lait
100 grammes de farine
100 grammes de beurre
pincer sel
3 œufs

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 210°C. À feu doux portez le lait, l'eau, le beurre et le sel à ébullition. Retirez la casserole du feu et ajoutez la farine en mélangeant. Remettez la casserole à feu moyen. Continuez à bien mélanger durant 2 minutes jusqu'à ce que le mélange forme une boule et commence à coller sur le fond.

Mettez la pâte dans un plat, remuez et laissez refroidir un peu. Ajoutez les œufs un à un en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et souple. Versez la pâte dans une poche à douille avec une buse lisse et déposez des petits tas sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé. Gardez suffisamment d'espace entre les choux. Enfourez pendant 25 minutes jusqu'à ce que les choux soient bien dorés.

