PÂTE A CHOUX

Préparation: 15 minutes + Cuisson: 15 minutes

Ingrédients: Pour 18 choux de taille moyenne ou 500 g de pâte:

25 cl d’eau (ou moitié eau et moitié lait)

1/2 cuillère à café de sel

1 cuillère à soupe de sucre semoule

150 g de farine

60 g de beurre + 15 g pour la plaque

4 œufs moyens

1. Dans une casserole, mettez l’eau, le beurre, en morceaux, le sel, le sucre. Faites bouillir.

2. A ébullition, versez d’un seul coup la farine et remuez. Une boule de pâte va se former.

3. Hors du feu, incorporez les œufs un par un, en veillant à bien mélanger la préparation.

4. La pâte doit être souple et ferme. Si elle vous parait trop sèche, ajoutez un œuf.

5. Sur une plaque beurrée, formez des boulette, puis faites cuire 15 minutes (th.6) 180°

PÂTE A BEIGNETS

Préparation: 10 minutes+ repos de la pâte : 2 heures

Pour 20 beignets environ:

125 g de farine tamisée

1 gros œuf, 1/2 verre de lait (ou moitié eau et moitié lait)

1/2 cuillère à café de sel

fruits ou légumes au choix

parfum au choix (zeste de 1 citron, quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger ou de rhum)

1. Mettez la farine tamisée dans le saladier. Faites un puits au centre, ajoutez l'œuf et le sel.

2. Versez l'huile et délayez peu à peu à la spatule. Ajoutez le lait et travaillez bien la pâte.

3. Laissez la pâte reposer 2 heures avant d'en enrober l'aliment à plonger dans l'huile

---

PÂTE SABLÉE

Préparation: 25 minutes, Cuisson: 20 minutes environ

Ingrédients:

Pour une tarte de 26 centimètres de diamètre ou 30 à 40 biscuits de 8 cm de diamètre :

1 œuf entier

1/4 cuillerée à café de sel

125 g de sucre en poudre

125 g de beurre

250 g de farine tamisée + farine ordinaire.

1. Cassez l’oeuf dans un saladier. Ajoutez le sel et le sucre. Battez le mélange au fouet.

2. Travaillez vivement au fouet pour obtenir un mélange mousseux jaune pâle.

3. Versez la farine incorporez le parfum et mélangez. Effritez la pâte entre vos doigts.

4.Versez ce stable sur un plan de travail fariné et incorporez-y le beurre en pétrissant la pâte.

5. Abaissez la pâte et foncez-en un moule faites cuire au four (th.5) 150° 20 minutes.