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°