

Pâte à choux



Dessert **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 35 mn

N'ouvrez surtout pas le four durant les quinze premières minutes de cuisson ! Laissez refroidir et garnissez avec de la crème pâtissière, par exemple.

Ingrédients

- pour environ 20 petits choux :
- 125 g de farine
- 1 cuillère à café de sucre fin
- 3 oeufs
- 80 g de beurre
- 0,25 litre d'eau
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le beurre. Mélangez, puis ajoutez le sucre et la pincée de sel.
- 2 Incorporez la farine en une seule fois et remuez énergiquement afin que la pâte se détache du fond de la casserole et qu'elle n'ai pas de grumeaux.
- 3 Hors du feu, ajoutez les oeufs, un à un jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène.
- 4 Remplissez une poche munie d'une douille et déposez des petits tas de pâte sur une plaque à four recouverte d'une feuille sulfurisée farinée.
- 5 Enfournez pendant environ 30 minutes à 200°C, thermostat 7-8.

Proposé par



nadou

D'autres recettes que vous trouverez sur

ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>

CUISINETTE

en allant dans mes recettes

les articles vous attendent

merçi de vos visites et bonne cuisine à tous

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

