



## LA PATE A CHOUX

**Ingédients : pour une vingtaine de choux**

**12.5 cl de lait, 12.5 cl d'eau,**

**110 grs de beurre, 140 grs de farine**

**5 oeufs**

**1 cuil. à café bombée de sucre, 1 cuil. à café rase de sel**

Préchauffer le four à 170/180° - thermostat 6 (**sans utiliser la chaleur ventilée**)

Porter l'eau et le lait à ébullition avec le beurre. Hors du feu, ajouter en une fois la farine mélangée avec le sucre et le sel. Remuer vivement (à ce stade personnellement, je remets ma casserole sur le feu et je continue à mélanger pour dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache bien des bords de la casserole).

Verser la pâte dans le bol d'un robot, mélanger à vitesse lente. Ajouter les oeufs un à un en mélangeant bien entre chaque oeuf pour qu'ils s'incorporent à la pâte parfaitement. Laisser le robot tourner à vitesse lente pendant 5 mn.

Former les choux sur une plaque antiadhésive soit avec une cuillère, soit à la poche à douille (grosse douille). Glisser la plaque dans le four fermé pour 40 mn. Entrouvrir la porte du four et laisser encore dessécher la pâte pendant 5 mn.

Laisser refroidir sur grille et garnir selon votre goût (crème pâtissière nature, chocolat, café, chantilly, fruits... Pour ma part j'ai choisi aujourd'hui de les garnir de quelques fraises et d'une chantilly.

**Blog : [maptitcuisine.canalblog.com](http://maptitcuisine.canalblog.com)**