



Pâte à Choux

Ingrédients pour environ 20 choux :

- ¼ de litre d'eau
- 80g de beurre
- 130g de farine
- 4 œufs
- 1 blanc d'œuf
- Sel

Temps de préparation :
15 min

Temps de cuisson :
25 min

Température de cuisson :
210°C à chaleur tournante

Commentaires : /

Recette :

1- Faire bouillir l'eau, le beurre et le sel.



2- Hors du feu incorporer la farine en une fois et bien mélanger jusqu'à obtention d'une boule bien lisse.



3- Ajouter les œufs un a un en mélangeant entre chaque puis ajouter le blanc d'œuf.



4- Placer la pâte dans une poche à douille ou tout simplement dans un sac congélation percé à un des coins. Former de petits tas de crème sur une plaque à gâteau recouverte de papier sulfurisé.



5- Enfourner à 210°C pendant 25 min.