

La pâte à choux

- 1/4L d'eau (ou moitié eau-lait)
- 150g de farine
- 100g de beurre
- 4 œufs
- 1 cuillère à soupe de sucre
- sel
- 1 jaune d'oeuf pour dorer

Préchauffez le four à 180 degrés.

Dans une casserole, faites bouillir l'eau, le sel, le sucre et le beurre.

Jetez la farine d'un seul coup.

Remuez jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole.

Éteignez le feu et travailler la pâte encore 1 minute.

Ajoutez 1 œuf et remuer énergiquement jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.

Ajoutez, 1 à 1, les 3 autres en remuant énergiquement à chaque fois.

Travaillez la pâte encore pendant 1 minute.

Formez les choux sur une plaque graissée ou recouverte de papier cuisson.

Laissez assez d'espace entre chaque chou.

Cuire environ 20 minutes th.5/6 (180 degrés)

Laissez dans le four ouvert et éteint encore 5 minutes.

Variante :

- Les profiteroles : lorsqu'ils ont refroidis, coupez les choux en 2 et mettez une boule de glace vanille entre les deux parties. Servir avec du chocolat fondu.
- les gougères : à la place du sucre, ajoutez du poivre, de la noix de muscade et du fromage râpé. C'est très bon pour l'apéritif.



Bon appétit !

La pâte à choux

- 1/4L of water (or half water, half milk)
- 150 g flour
- 100 g butter
- 4 eggs
- 1 table spoon of sugar
- salt

Preheat the oven to 180°. Line 2 baking sheets with parchment paper.

In a medium saucepan, combine the water, milk, butter and salt and bring to a boil. Add the flour and stir it in with a wooden spoon until a smooth dough forms; stir over low heat until it dries out and pulls away from the pan, about 2 minutes.

Scrape the dough into a bowl; let cool for 1 minute. Beat the eggs into the dough, 1 at a time, beating thoroughly between each one. Add the sugar.

Form with two tea spoons little mounds onto the baking sheets leaving some space between each of them.

Bake for 20 minutes, or until puffed and golden brown.

You can also so:

- Les profiteroles : Cut the choux in half and place a scoop of vanilla ice cream between the bottom and top part. Serve with chocolate sauce.
- les gougères : Instead of adding sugar, you can put pepper, nut meg and some shredded cheese.