

Comment faire une pâte à choux?

Dans une casserole, faire bouillir ensemble : 125 g d'eau, 125 g de lait, 5 g de sel, 5 g de sucre et 100 g de beurre en petits morceaux.



Hors du feu, en une seule fois, incorporer 135 g de farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement.



Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule.



Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer 250 g d'œufs battus un à un.



La pâte doit faire un ruban



Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses



Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide



Cuire dans un four à sole à 210°



Débarrasser sur grille dès la sortie du four.