

Pâte à choux

- 125 ml d'eau
- 5 gr de sucre
- 1 pincée de sel
- 50 gr de beurre
- 2 œufs
- 75 gr de farine

1. Réunir les éléments (eau - sel - beurre en petites parcelles) dans une casserole et porter à ébullition.
2. Quand le beurre a fondu on arrête l'ébullition.
3. Hors du feu, incorporer la farine en une seule fois, et tournez avec la spatule rapidement.
4. Il faut travailler fermement jusqu'à observation d'un amalgame homogène et reporter alors la casserole sur le feu, pour dessécher la pâte et évacuer l'excédent d'humidité.
5. Lorsqu'on remarque la formation d'une pellicule dans le fond de la casserole, on débarrasse la desséché dans un cul de poule et on ajoute le premier œuf.
6. Dans un premier temps on remarque que la desséché se divise et que l'œuf semble à avoir du mal à s'incorporer. Il faut continuer à travailler l'ensemble à la spatule.
7. On incorpore le deuxième œuf et on continue à travailler l'ensemble à la spatule.
8. De visu, on constate l'homogénéité de la pâte. Les choux vont pouvoir être dressés sur une plaque couverte d'un papier sulfurisé à l'aide d'une poche à douille, en veillant à les espacer de 3 cm. Préchauffez votre four à 180 °Badigeonnez les choux avec un œuf battu. Cuire au four pendant 15 à 20 mn à 180/200° suivant la qualité de votre four.
9. Laissez refroidir et garnir vos choux !