

## *Pâte à Choux*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- BEURRE	75 g
- EAU	25 cl
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- FARINE	150 g
- OEUF(S)	4
- SEL	

### **Recette:**

- Versez dans une casserole 25 cl d'eau, 60 g de beurre coupé en morceaux, le sel et le sucre; portez à ébullition
- Lorsque l'eau boue, versez toute la farine tamisée d'un coup et remuez aussitôt à l'aide d'une spatule; la farine se gonfle et une boule de pâte se forme en se détachant de la casserole  
Si cela ne se produit pas, remuez sur feu doux jusqu'à ce que la pâte se détache des parois
- Hors du feu, incorporez les œufs entiers, l'un après l'autre.  
Mélangez parfaitement chaque œuf à la pâte avant d'ajouter le suivant.
- La pâte doit être ferme et souple; si elle est trop sèche, ajoutez 1/2 œuf en plus.
- Avec le reste du beurre, beurrez une tôle allant au four.
- Faites des petites boules de pâtes à l'aide de deux cuillères à café.  
Espacez bien les boules de pâte.
- Faites cuire 15 à 20 min. au four à 190°C en plaçant la tôle à mi-hauteur.
- Les choux doivent être gonflés et bien dorés.

### **Base pour ...**

Cette pâte est la base:

- des profiteroles au chocolat
- des éclairs
- ...