

Pâtes Pâte à choux



25 min	20 min	5 min	0	194
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte à choux

25 cl **Eau**
 150 g **Farine**
 4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 100 g **Beurre**
 1 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Réalisation de la pâte à choux

- 1 Dans une casserole, verser l'eau, le beurre coupé en dés, le sel et porter le tout à ébullition.
- 2 Quand le beurre est bien fondu, éteindre le feu et ajouter la farine en une seule fois. Mélanger énergiquement jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 3 Remettre la casserole à feu très doux en remuant pour dessécher la pâte. Quand celle-ci se décolle bien du récipient, transvaser la pâte dans un saladier.
- 4 Continuer à mélanger vivement afin de refroidir la pâte.
- 5 Une fois que la pâte a bien tiédi, incorporer les oeufs un à un.
- 6 Incorporer les oeufs un par un favorise l'obtention d'un mélange homogène. Pour réaliser une grande quantité de pâte à choux, utiliser un batteur et introduire les oeufs deux par deux.
- 7 Mélanger de façon à obtenir une préparation très lisse. Elle doit être légèrement élastique et tenir au bout de la spatule en formant ce qu'on appelle le "bec de perroquet".