Pâtes

Pâte à choux

20 min	15 min	5 min	0	152
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte à choux

12 cl **Eau**
70 g **Farine**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
30 g **Beurre**

Étape 1

Préparation de la pâte à choux

1. Dans une casserole, verser l'eau et le beurre. Mettre sur feu vif et laisser bouillir jusqu'à ce que le beurre ait fondu.
2. Baisser le feu et verser la farine en une fois. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois pour bien homogénéiser la préparation.
3. Laisser la pâte dessécher sur feu doux en remuant avec la cuillère en bois.
4. Une fois sèche, transvaser la préparation dans un saladier.
5. Battre un œuf dans un ramequin avec une fourchette.
6. Ajouter l'omelette à la pâte et l'incorporer à l'aide de la spatule.
7. Incorporer les œufs suivants un à un en les battant préalablement en omelette dans un bol.
8. La pâte à choux doit être bien battue pour y incorporer de l'air. Elle peut aussi être réalisée au robot pâtissier avec l'outil appelé la "feuille".