



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".