

Pâte à chou

Utilisation : profiteroles, Saint Honoré (pour 20 choux environ)

Ingrédients

- 200g de farine
- 75g de beurre
- 4 œufs entiers + 1 blanc
- 1 cuillerée à soupe de sucre
- 1/2 cuillerée à café de sel
- ¼ de litre de liquide composé de 2/3 d'eau et 1/3 de lait



Faire bouillir le liquide avec le sel, le sucre et le beurre. Hors du feu, ajouter en une seule fois la farine. Remuer jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole.

Remettre quelques minutes sur le feu sans cesser de remuer pour faire sécher la pâte.

Enlever du feu et ajouter les œufs entiers l'un après l'autre, en travaillant entre chaque.

Cuisson

20mn à 200°

puis 5mn à 200° la porte entre-ouverte pour laisser la vapeur s'échapper

et encore 5mn à 170° toujours la porte entre-ouverte.