

# *Pâte à Choux*



Pour : 6-8 personnes

Durée : 30 minutes

## **Ingrédients pour Pâte à Choux :**

- 1/4 litre d'eau
- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 4 œufs entiers

## **Phases techniques de la recette :**



Pour réaliser cette recette de pâte à choux, commencer par préparer les ingrédients.



Mettre l'eau, le beurre et le sel dans une casserole sur le feu.



Porter à ébullition.



Retirer du feu et verser la farine en une seule fois.



Mélanger à la spatule en bois en prenant soin de ne pas laisser de grumeaux.



On obtient une pâte appelée "panade". Dessécher la panade sur le feu en remuant avec la spatule en bois, jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de la casserole et qu'elle forme une boule.



Débarrasser dans un récipient froid et laisser refroidir 5 minutes. Possibilité également de débarrasser la panade dans la cuve du batteur et de la remuer quelques instants à la feuille pour la faire tiédir.



Incorporer les œufs 1 à 1 à la spatule en bois si vous faites le mélange manuellement, sinon à petite vitesse si vous utilisez un batteur électrique.



Au début, l'œuf a du mal à s'incorporer, mais petit à petit celui-ci se mélange parfaitement bien à la panade.



Incorporer les autres œufs 1 à 1.



La pâte à choux est prête à l'emploi. Elle doit-êtré utilisée immédiatement. Dresser et cuire sur une plaque à pâtisserie beurrée ou graissée à l'aide d'un aérosol à graisse, dans un four préchauffé à 170°C jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et que les choux sonnent creux.