

## PATE A CHOUX

Ingrédients (pour 12 gros choux ou 18 petits) :

- \* 80 g de beurre
- \* 125 g de farine
- \* 1/4 l d'eau
- \* 3 oeufs
- \* 1 cuillère à café de sucre
- \* 1 pincée de sel

Préparation :

Faire préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7).

Faire chauffer dans une casserole le beurre, l'eau, le sel et le sucre. Dès que tout est fondu, verser toute la farine d'un coup et bien mélanger avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus à la cuillère ni à la casserole.

Hors du feu ajouter les oeufs un à un puis mélanger à chaque fois jusqu'à homogénéité.

Beurrer une tôle à pâtisserie, puis disposer la pâte en petits tas. Utiliser pour cela une poche à douille ou tout simplement deux cuillères.

Cuire au four 20 à 25 mn.

Petit truc pour vérifier la cuisson : Les choux doivent résister à une pression du doigt ou de la cuillère.

Source : [www.marmiton.org](http://www.marmiton.org)