

Recette de la pâte à choux



Ingrédients

Lait : 125 gr

Eau : 125 gr

Beurre : 100 gr

Sel : 3 gr

Farine : 150 gr

Oeufs : 250 gr



Préparation :

Mettre dans une casserole, le lait, l'eau le beurre et le sel. Amener à ébullition.

A l'ébullition, verser la farine en une seule fois hors du feu puis mélanger avec une spatule. Remettre à feu moyen et dessécher la panade jusqu'à obtenir une pâte qui se détache bien de la casserole.

Réserver dans un cul de poule.

Mélanger les œufs ensemble puis verser sur la panade petit à petit en incorporant bien jusqu'à ce que la pâte à choux forme une vague en retirant la spatule.

Dresser votre pâte à choux avec une poche à douille sur du papier sulfurisé. Dorer avec les œufs restants et enfourner à 200° entre 20 et 40 minutes selon la taille de vos choux. Il ne faut pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson.

Sortez vos choux et laissez les refroidir sur une grille avant de les garnir.



coaching-pâtissier.com

06 52 85 28 43

contact@coaching-pâtissier.com

