Choux pâtissiers

6 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 25 cl d'eau
- 75 g de beurre
- 15 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 125 g de farine
- 4 oeufs

La **recette**

Etape 1

Mettre dans une casserole, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Quand le mélange est bouillant, retirer la casserole du feu, y jeter la farine d'un bloc. Bien mélanger pour obtenir une pâte très épaisse.

Etape 2

Remettre la casserole sur le feu en appuyant fortement sur cette pâte. La pâte ne doit plus coller à la spatule ni au fond de la casserole.

Etape 3

Retirer la casserole du feu et ajouter un à un les œufs dans la pâte en la travaillant bien après l'addition de chaque oeuf.

Etape 4

La pâte terminée doit être molle, coulante, mais non liquide.

Etape 5

Dresser sur plaque beurrée et farinée, des petits tas de pâte en forme de choux ou d'éclairs.

Etape 6

Enfourner à 180°C (Th. 6) pendant 25 minutes pour des gros choux. Ne pas ouvrir pendant la cuisson. Laisser cuire jusqu'à ce que la pâte soit bien colorée, ferme et bien montée.