

LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

Pâte à choux



Ingrédients

250 grammes d'eau
15 grammes de sucre
100 grammes de beurre
150 grammes de farine
5 grammes de sel
250 grammes d'oeufs



Préparation

Faire fondre dans une casserole l'eau, le sucre et le beurre.

Porter à ébullition.

Ajouter la farine hors du feu et bien mélanger.

Dessécher sur le feu.

Hors du feu, ajouter le sel et les œufs 1 à 1.

Dresser sur papier ou natte de cuisson selon la forme désirée.

Cuire dans un four à 180°C pendant 15 minutes.

Possibilité d'emploi:

Choux à la crème, éclairs, Paris-Brest, produits pour les apéritifs, gougères...

Une recette de Jean-Louis Boverat, maître diplômé de boulangerie, pâtisserie et confiserie à l'EPM, l'Ecole Professionnelle de Montreux.