

Pâte à Choux

Recette de base pour 500 gr de pâte

Ingrédients

75 g de lait

75 g d'eau

2 g de sel

70 g de beurre

80 g de farine

165 g d'œufs entiers tempérés

25 g de lait

Qs d'huile d'olive

Qs noisettes concassées

Préparation

Tamiser la farine.

Dans une casserole, porter à ébullition, le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre.

Retirer la casserole du feu, ajouter la farine tamisée et mélanger vigoureusement.

Remettre la casserole sur le feu puis dessécher la pâte afin qu'elle n'adhère plus aux parois.

Débarrasser la pâte dans un bol.

Ajouter graduellement les œufs tempérés puis le lait chaud afin d'obtenir une pâte lisse et souple.

Dresser la pâte à choux sur une plaque munie d'un papier cuisson.

Lustrer légèrement les choux d'huile d'olive et saupoudrer de fruits secs concassés.

Cuisson

20 à 40 minutes selon la taille des pièces.

Départ à 165°C clé ouvert dans un four ventilé.