

Pâte à choux |

Recette pour 12 portions

Description

Voici la recette de base de la pâte à choux qui pourra servir à plusieurs recettes.

L'astuce du chef

Vous pouvez mouiller vos doigts avec de l'eau et lisser la surface des choux avant la cuisson. Ils auront un aspect plus lisse et plus uniforme à la sortie du four.

Ingrédients

Pour la pâte à choux

- 320 Gr Eau
- 320 Gr Lait
- 13 Gr Sel
- 30 Gr Sucre
- 285 Gr Beurre
- 15 Gr Extrait de vanille
- 385 Gr Farine
- 11 Unité(s) Oeuf

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Pour les choux

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le lait, le sel, le beurre et la vanille. Hors du feu, incorporer la farine avec une spatule en bois. Cuire l'ensemble sur le feu jusqu'à ce que la pâte se détache du bord de la casserole, ensuite verser le mélange dans un batteur, incorporer les oeufs un à un. A l'aide d'une poche de pâtisserie, dresser des choux de 3 cm de diamètre sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin. Mettre les choux dans le four, baissez la température à 350 F et cuire les choux jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Bon appétit!