

Pâte à choux

Temps de préparation : 30 minutes  
Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

250 g d'eau  
100 g de [beurre](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx)  
125 g de farine tamisée  
4 [œufs](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_oeufs_1.aspx)  
1 pincée de [sel](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sel_1.aspx)

**Préparation de la recette :**

Préchauffer le four sur 7 (210C).

Dans une casserole, faites bouillir l'eau avec le beurre et le sel. A la première ébullition, retirez la casserole du feu et versez la farine tamisée d'un seul bloc ; tournez rapidement, puis desséchez la pâte en la travaillant sur le feu avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle se détache complètement des parois et du fond de la casserole.

Hors du feu, ajoutez les œufs, un par un, en travaillant chaque fois la préparation avec la cuillère en bois. La pâte terminée doit être molle, mais tenir en un seul bloc.

Dressez les choux à la poche à douille (n°6) en les disposants sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis dorer au pinceau et rayer à la fourchette.

Faire cuire environ 25 min.

**Astuce**

Il est important de tamiser la farine afin d’obtenir une pâte à choux sans grumeaux.

Vous pouvez stocker vos choux cuits au congélateur dans des boites en plastiques hermétiques