

Pâte à choux

Ingrédients

- 2dl d'eau
- 50g de beurre
- 1 c. à café de sel
- 125 gr de farine
- 3 oeufs
- 1 pincée de muscade

Préparation

- Verser l'eau dans une casserole, ajouter le beurre et le sel et faire bouillir en mélangeant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
- Baisser le feu et verser la farine d'un coup, en remuant. Tourner toujours avec la spatule, en raclant les bord de la casserole jusqu'à ce que la pâte soit bien desséchée et se décolle toute seule des parois.
- Transvaser dans un plat et incorporer les oeufs, un par un.
- La pâte est prête lorsqu'elle forme un ruban quand on soulève la cuillère.