

Recette de la pâte à choux

Ingrédients : Salée : Gougères

150 g de farine

100 g de beurre mou

3 œufs

¼ l. d'eau

1 pincée de sel

½ sachet de levure chimique

100 g de gruyère râpé

1. Dans une casserole, versez l'eau et le beurre coupé en morceaux puis faites bouillir
2. Hors du feu, ajoutez la farine, le sel et la levure préalablement mélangés, en une seule fois et mélangez rapidement pour obtenir une pâte lisse et homogène
3. Faites-la ensuite dessécher à feu doux en mélangeant doucement
4. Hors du feu, ajoutez les œufs un par un à la pâte sans cesser de battre. Ajoutez enfin le gruyère râpé.
5. Préchauffer le four à 200°
6. Sur une plaque recouverte de papier cuisson et à l'aide d'une poche à douille ou de deux petites cuillères, formez les petits choux
7. Enfourez à 200° pendant 8 à 9 mn pour que les choux gonflent puis à 160° environ 30 à 35 mn (tout dépend de votre four) en surveillant. Les petits choux doivent être dorés dessus et dessous.

Ingrédients : Sucrée

150 g de farine

100 g de beurre mou

3 œufs

¼ l. d'eau

1 pincée de sel

½ sachet de levure chimique

1 c. à soupe de sucre

1 sachet de sucre vanillé

Même recette. Ajoutez le sucre et le sucre vanillé juste avant d'intégrer les œufs.

