

PÂTE A CHOUX

FOUR AIR PULSÉ OU MENAGER

RECETTE POUR ¼ L D'EAU



[La pâte à choux](#)
[Coucher des choux](#)
[Différentes formes en pâte à choux](#)
[Garnir des choux](#)

PROGRESSION

Eau 1/4 de litre (250g)

Sel 5g

Sucre 10g

Beurre 100g

➤ ***faire bouillir le tout***

Farine 150g

➤ ***incorporer hors du feu, dessécher (panade)***

Œufs 4 pièces

➤ ***incorporer battus dans cul de poule***

➤ ***Coucher les choux, dorer délicatement et cuire***

➤ ***Préchauffer four à 260•c, éteindre, enfourner les choux 20mn. Gonflement des choux. Après 20mn rallumer à 160•c et sécher les choux 15mn environ.***

Notes :
