



## Pâte à choux



Préparation: 15 min



Cuisson: 30 min



Portions:  
30 boules

### Ingrédients

- 125 ml lait
- 125 ml eau
- 100 g beurre non-salé
- 1 c. à thé sucre
- 1/2 c. à thé sel
- 150 g farine tout-usage
- 4 oeufs

### Astuce de chef:



Variante salée : ajouter 3/4 tasse de fromage râpé après les oeufs et diminuer le sucre à 1/2 c. à thé.

### Recette créée par:



**Christèle Albert**

Chef formatrice  
Laval Junior Academy



[tableedeschefs.org](http://tableedeschefs.org)

### Méthode

1. Préchauffer le four à 350 F et tapisser une tôle à biscuit de papier parchemin ou d'un tapis de silicone.
2. Mettre les premiers cinq ingrédients dans une casserole à feu moyen et amener à ébullition.
3. Baisser le feu à minimum et ajouter la farine d'un seul coup. Brasser vigoureusement avec une cuillère de bois jusqu'à ce qu'une boule se forme et se détache des parois de la casserole (à peu près 2 minutes).
4. Retirez du feu et incorporer les oeufs un à un (continuez à mélanger avec la cuillère de bois) jusqu'à ce la pâte soit lisse, homogène et brillante.
5. À l'aide d'une cuillère à crème glacée de taille de 1 c. à soupe ou d'une poche à pâtisserie munie d'une douille ronde, façonner environ 25-30 boules de pâte en les espaçant de 1 cm.
6. Cuire au four environ 10 minutes à 350 F, ensuite baisser progressivement de 25 F jusqu'à ce que les choux soient dorés (25-30 minutes en tout). Déguster chaud ou à la température ambiante avec la garniture de votre choix.