La Pâte à choux de Tata Colette

ingrédients

recette

Préchauffer le four à 175°C.
Mettre dans une casserole l'eau, le beurre, le sucre en poudre et une pincée de sel.
Faire bouillir.
Retirer du feu et jeter en pluie en remuant bien la farine, avec la cuiller en bois.
Quand toute la farine est bien amalgamée, remettre sur le feu et cuire jusqu'à ce que la pâte se détache du fond de la casserole, à ce moment là, la pâte doit être dure à travailler.
Retirer la casserole du feu.
Laisser un peu refroidir ; puis y ajouter, en remuant toujours à la cuiller en bois, les œufs, un à un, en remuant et en mélangeant bien entre chaque.
Votre pâte doit être à la fin souple et un peu molle.
Faire des petits tas de pâtes sur du papier sulfurisé et enfourner pour une trentaine de minutes.

http://lmelleorele.canalblog.com