

## **Pâte a choux**

¼ litre eau  
150gr de farine  
100g de beurre  
1 pincée de sel  
4 œufs

mettre l'eau le beurre et le sel dans une casserole sur le feu porter a ébullition  
retirer du feu et verser la farine en une seule fois

mélanger a la spatule en prenant soin de ne pas laisser de grumeaux  
on obtient une pâte appelée « panade »

dessécher la panade sur le feu en remuant avec la spatule jusqu' ce qu'elle se  
détache des parois de la casserole et qu'elle forme une boule

débarrasser dans un récipient froid et laisser refroidir 5mn  
incorporer les œufs un a un à la spatule

la pâte a choux est prête a l'emploi elle doit être utilisée immédiatement  
a l'aide d'une poche a douille dresser et cuire sur une plaque de cuisson graissée  
ou mettre un papier sulfurisé  
dans un four a 170° 20 a 25 mn suivant la grosseur des choux

craquelin  
100gr beurre  
110gr cassonade  
130gr farine

gougères ajouter 100 gr de gruyère râpé