



Pâte à choux

Toile et araignée, fantôme, balai...



Ingrédients :

- 125g farine, 80 g beurre
- 4 œufs
- 1cs sucre, sel
- 25cl eau



Préparation :

- Dans une casserole, mettez l'eau, le beurre, le sucre et le sel.
- Faites frémir et ajouter la farine hors du feu, faire une boule.
- Mettre dans un saladier et ajoutez les œufs un a un.
- Dressez la pâte à la poche et cuire à 180°C 10 à 20min