

pate à choux,
éclairs,profiteroles,religieuses...
<http://comete59.wifeo.com/>



ingrédients:

1/4 de litre d'eau
75 gr de beurre
2 cuillerées à café de sucre en poudre
150 gr de farine
4 oeufs
une pincée de sel

dans une casserole,mettre l'eau le beurre et le sel
faire bouillir
pendant ce temps ,préparez la farine avec le sucre
les oeufs dans des plats différents
battre les oeufs en omelette
l'eau bout,retirez du feu et y verser la farine en une seule fois
bien remuer, c'est pas facile!
pour obtenir une "boule"
ensuite versez les oeufs,bien mélanger
c'est assez dur à incorporer et cela fait des grumeaux mais c'est normale
continuez de remuer jusqu'à obtenir une pate lisse
voila c'est pret!
il n'y a plus qu'à faire ce que l'on veut
choux,eclairs