

zeste

Pâte à choux

par ANNA OLSON

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **20 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **5 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

190 ml (3/4 tasse) de lait 2 %

190 ml (3/4 tasse) d'eau

155 ml (5/8 tasse) de beurre non salé

10 ml (2 c. à thé) de sucre

2.5 ml (1/2 c. à thé) de sel

420 ml (1 2/3 tasses) de farine tout usage, tamisée

5 gros oeufs à température ambiante

Les indispensables

Proposé par

Starfrit



Râpe carré 4 faces

6.99 \$

[Acheter](#)



Ouvre boîte
Sécurimax Auto

24.99 \$

[Acheter](#)



The Rock Plat de cuisson en céramique 9,5x13"



Starfrit Spiraliseur Électrique

64.99 \$

Préparation

1. À feu moyen-élevé, amener à ébullition le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel. Réduire le feu et avec une cuillère en bois, remuer en ajoutant la farine jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux parois de la casserole.
2. Verser la pâte dans un grand bol et avec un mélangeur électrique ou un batteur sur socle muni de l'embout plat, battre à vitesse moyenne pendant 1 à 2 minutes pour qu'elle refroidisse.
3. Casser deux œufs dans un petit bol et les battre un peu avant de les ajouter au mélange précédent pendant que le batteur est à vitesse moyenne. Mélanger jusqu'à obtenir une texture homogène. Ajouter les trois autres œufs, un à la fois, en battant après chaque ajout.
4. Travailler avec cette pâte pendant qu'elle est chaude.

PUBLICITÉ

Nutrition

Sans sésame Sans moutarde Sans fruits de mer

Sans arachides Sans noix Sans poisson

Sans soya



Acheter

Acheter



Découvrez les produits Starfrit

