

# La Marmite de Claude

## PÂTE A CHOUX

### **INGRÉDIENTS** (pour 40 pièces environ)

125 g de lait  
125 g d'eau  
5 g de sel  
125 g de beurre  
150 g de farine  
5 oeufs +/- 1

### **RECETTE**

*Mettre l'eau, le lait, le sel et le beurre dans une casserole.*

*Porter à ébullition.*

*Hors du feu, ajouter progressivement les oeufs sans trop travailler la pâte.*

*Dresser sur une plaque de four, avec une douille de 13 mm, des petits tas pour des choux, des petits cordons de 8 cm de long pour des éclairs.*

*Faire fondre un peu de beurre dans une casserole et à l'aide du dos d'une cuillère dorer le dessus des gâteaux avec ce beurre.*

*Cuisson à 150° pendant 30 mn, diminuer la température si la cuisson est trop rapide.*