

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.