

PATE A CHOUX Brigitte

¼ litre eau
100 grs de beurre
1 pincée de sel
2 morceaux de sucre
125 grs farine
3 œufs

Dans une casserole, mettre l'eau, le beurre coupé en morceaux, le sel et éventuellement le sucre. Dès que l'ébullition commence, verser la farine d'un seul coup et mélanger immédiatement avec une cuillère en bois. Quand la pâte se détache des parois de la casserole (environ 10 à 20 sec, retirer du feu. Hors du feu, ajouter les œufs un par un en remuant vivement.

Former les choux à l'aide d'une cuillère à soupe ou poche à douille et faire cuire sur la plaque à pâtisserie légèrement beurrée à four moyen th. 5 – 6 pendant 20 mm.

CREME PATISSIERE Brigitte

50 cl de lait
2 jaunes œufs
125 grs de sucre
50 grs de farine

Faire bouillir le lait avec le parfum (vanille ou cacao)

Battre les œufs + sucre puis ajouter farine.

Verser le lait chaud.

Remettre à feu doux pour épaissir en remuant au fouet 5 à 10 mm . Arrêter la cuisson dès l'ébullition.