

## **PATE A CHOUX**

**Marie-Jeanne**

**Ingrédients :** ¼ de litre eau  
80 g de beurre ou margarine  
125 g de farine  
4 œufs moyens  
1 cuillère à café de sucre  
1 pincée de sel

Dans une casserole faire chauffer à allure forte : eau, sucre, sel, beurre ou margarine en morceaux. Dès que tout est fondu, couper le feu.

Verser la farine d'un seul coup. Mélanger énergiquement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte n'adhère ni à la cuillère, ni aux parois de la casserole. Ajouter les œufs, un à un, en battant vigoureusement la pâte.

Préchauffer le four, grille à mi-hauteur, thermostat chaud.

Beurrez la tôle à pâtisserie, disposer dessus des noix de pâte suffisamment espacées pour gonfler. Dès que le four est à température voulue, enfourner. Faire cuire 20 à 25 minutes. Couper le courant. Sortir les choux lorsqu'ils sont assez durs pour résister à la pression du doigt.

## **TARTE AUX NOIX**

**Marie-Jeanne**

**Pâte :** 400 gr de farine  
5 cuillères de sucre  
100 gr de beurre  
3 cuillères de levure chimique  
lait, sel

**Garniture :** 100 gr de noix  
150 gr de sucre  
100 gr de beurre

### **Préparation :**

Faire la pâte en mélangeant la farine, la levure, le sel, le sucre, le beurre et quelques cuillérées de lait. Vous obtenez une pâte assez homogène. Etendre cette pâte sur 3mm d'épaisseur.

Réserver quelques noix et piler le reste avec le sucre. Etendre ce mélange sur la pâte, enrouler celle-ci pour former un gros saucisson que vous détaillez en tranche de 4 cm. Travailler 100 gr de beurre avec 75 gr de sucre. Tapisser de ce mélange une tourtière. Disposer les tranches de pâte roulée ainsi que quelques noix bien régulièrement. Mettre cuire à four chaud 200° 35mn.

Au moment de servir, faire glisser sur le plat de service et décorer avec les dernières noix.