

PATE A CHOUX de Didier

125 gr de farine
125 gr de lait
5 gr de sel
5 œufs
125 gr d'eau
125 gr de beurre
5 gr de sucre

Faire chauffer l'eau, le lait, le beurre et le sel.
Hors du feu ajouter la farine. Faire sécher la pâte
et laisser refroidir. Ajouter les œufs un à un.
Former vos choux et enfourner à four chaud 180°
C pendant 25 mn.