

## Pâte à chou

125 g de farine  
100 g de beurre  
15 g de sucre  
3 g de sel  
 $\frac{1}{4}$  de l. eau et lait  
4 œufs entiers

Mettre dans une casserole eau et lait, sel, sucre, beurre. Poser sur le feu et lorsque le mélange bout, retirer du feu et ajouter la farine. Remuer avec une spatule sur un feu doux jusqu'à ce que la pâte se décolle de la casserole et de la spatule. La retirer et y incorporer peu à peu, pendant qu'elle est toute chaude les œufs entiers, 1 à 1, en la travaillant après l'addition de chaque œuf. Il faut une pâte molle et ~~collante~~ coulante sinon ajouter une partie d'un œuf battu à part.

Cuisson : 15 mn, four chaud.

Crème pâtissière pour ces choux : 2 œufs