

Recette de
M^{me} Rigot

L A P A T E à C H O U X

Pour 800 Grs de pâtes à choux, soit 30 éclairs ou
30 choux ou 4 Paris-Brest :

1/4 de litre de liquide (eau et lait par moitié)
90 Grs d'huile LESIEUR d'arachide
140 Grs de farine tamisée
3 Grs de sel
5 Grs de sucre
5 Oeufs.

o
o o

Faites chauffer dans une grande casserole le lait,
l'eau, l'huile, le sel et le sucre. Dès ébullition,
ajoutez la farine, hors du feu, en remuant énergi-
quement avec une cuiller de bois.

Lorsque la préparation se détache bien des parois,
mettez à nouveau la casserole sur le feu 30 secondes
en remuant vigoureusement pour assècher la pâte
puis continuez à remuer 30 secondes hors du feu.
Incorporez alors 2 oeufs, mélangez bien puis mettre
encore 2 oeufs et enfin le dernier. La pâte doit
être bien homogène.

La pâte à choux ne doit pas attendre, elle doit
être utilisée aussitôt après sa préparation.

-----oOoO-----