

# Recettes de base boulangerie/pâtisserie

## Petits choux salés à garnir pour apéro

|   |  |
|---|--|
| <p style="text-align: center;"><u>Ingrédients pour 30 petits choux</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 7,5 cl de lait</li><li>• 7,5 cl d'eau</li><li>• 65 gr de beurre demi-sel</li><li>• 85 gr de farine</li><li>• 2 œufs</li><li>• 2 gr de sel (1 cuillère à café)</li><li>• 1 cuillère à café de levure chimique</li></ul> | <p>Budget : €€</p> <p>Difficulté : Moyen</p> <p>Préparation : 30 mn</p> <p>Cuisson : 30 mn</p> |
|---|--|

Verser le lait, l'eau, le sel et le beurre dans une casserole et faire bouillir.  
Hors de feu, verser la farine en une seule fois dans la casserole et la levure chimique et mélanger jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux parois de la casserole.

Ajouter le 1er œuf et bien mélanger pour incorporer l'œuf à la pâte.

Faire de même pour le 2ème œuf.

Préchauffer le four à 210 °.

Mettre la pâte dans une poche à douilles équipée d'une douille de 20 mm et déposer des noix de pâte sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner pour 30 mn environ.

Défournier lorsque les choux sont bien dorés.