

Ingrédients

- 150 g de farine
- 50 g de beurre
- 3 œufs
- ½ litre d'eau
- 10g de sucre poudre
- 100g de sucre glace
- 150 g de gruyère râpé
- 150 g de jambon haché
- une pincée de sel et poivre

Nombre de personnes : 4

Niveau de difficulté : Facile

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 25 min

- 1) Mettre dans une casserole l'eau, le sel, le beurre et 10g de sucre en poudre.
- 2) Faire chauffer en remuant à la cuillère en bois. Au moment de l'ébullition, retirer la casserole de la source de chaleur.
- 3) Y jeter la farine et mélanger énergiquement à la cuillère.
- 4) Puis remettre la casserole sur feu doux en tournant pour faire dessécher la pâte. Elle doit former une boule et se détacher de la casserole. ①
- 5) Retirer du feu. Incorporer les œufs entiers, un par un, toujours à la cuillère.
- 6) Diviser la pâte en 2 boules (1/3, 2/3) et faites chauffer le four à 200°. ②

Préparation salée :

- Dans la plus petite boule, ajouter le gruyère râpé et le jambon haché. Saler et poivrer. Bien mélanger.
- À l'aide d'une cuillère à soupe, déposer sur une feuille de papier sulfurisé, des petits tas de pâte de forme régulière.
- Mettre au four environ 20mn

Préparation sucrée:

- Dans la 2e boule restante, ajouter le sucre glace et mélanger.
- Procéder de la même façon pour cuire.

Dîner de pâte à choux

