

Pâte à Choux

Pour la pâte à choux: 80 g de beurre de cuisine; 4 cuillerées à soupe très pleines de farine; 4 œufs très frais; 1 pincée de sel; un peu de sucre fin cristallisé; un bain d'huile à friture.

1. Commencer par préparer la pâte à choux comme suit: dans une casserole, chauffer un quart de litre d'eau, un peu de sel, couper le beurre en petits morceaux. Lorsque ceux-ci sont fondus, enlever la casserole du feu. A ce moment, jeter la farine d'un seul coup. Mélanger. Remettre sur le feu. Travailler le tout énergiquement à la cuillère de bois, jusqu'à ce que la pâte ne colle ni à la cuillère, ni à la casserole. Oter du feu et ajouter les œufs un à un, en battant fort entre chaque œuf.

2. Faire chauffer l'huile à friture. Lorsqu'elle est chaude, mais pas brûlante, faire de petites boules de pâte moulées à l'aide d'une cuillère à thé. Les détacher

avec les doigts mouillés, afin de les faire glisser dans la friture. Laisser cuire sur feu moyen. Lorsque les beignets sont gonflés et dorés, les égoutter sur un papier absorbant. Les servir bien chauds, saupoudrés de sucre fin.