

PETITS CHOUX

Pour 4 personnes

Pour la pâte à choux:

1 dl d'eau

1 pincée de sel

25 g de beurre

60 g de farine

2 œufs

1 cc de graines de sésame

1. Porter à ébullition l'eau, le sel et le beurre dans une petite casserole. Verser toute la farine d'un seul coup dans le liquide bouillant. Bien mélanger, sur feu très doux, jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole. Retirer du feu. Battre les œufs, en incorporer les 3/4 à la pâte par petites quantités, en remuant énergiquement, jusqu'à obtention d'un mélange lisse et onctueux. En remplir une poche à douille. Dresser 8 petites boules de pâte sur la

plaque du four (les espacer suffisamment, car la pâte gonfle beaucoup à la cuisson), les badigeonner avec le jaune d'œuf restant et parsemer de graines de sésame. Faire cuire de 20 à 30

minutes dans la moitié inférieure du four chauffé à 180 °C (ne pas ouvrir la porte du four trop tôt). Laisser les petits choux au four, porte ouverte, pendant 2 minutes, puis les sortir et laisser refroidir.