



 SANS GLUTEN

PÂTE À CHOUX (PROFITEROLES)

INGRÉDIENTS

100 g de beurre
4 à 6 œufs
200 g d'eau
150 g de farine sans gluten

RECETTE

- Portez l'eau à ébullition avec le beurre.
- Retirez la casserole du feu dès que l'eau bout et ajoutez la farine.
- Travaillez à la spatule en une pâte bien homogène. Cassez les œufs et incorporez-les 1 à 1 à la pâte. Tournez pour une pâte bien lisse.
- Versez la pâte dans une poche avec douille lisse et façonnez en différentes formes : éclairs, petits ou gros choux ronds, cygnes ...
- Graissez une plaque de cuisson, disposez les choux sur la plaque et faites cuire ± 20 minutes à 210 à 220 °C.
- Garnissez de crème fraîche ou de crème pâtissière, éventuellement avec des fruits.