

Choux au Saint-Nectaire



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

150 g de [Saint-Nectaire](#) râpé

pâte :

200 g farine

100 g beurre

1/4 l eau

5 g sel

5 g sucre

6 oeufs entiers

Préparation

Avec l'eau, la farine, le beurre, les oeufs, le sel, le sucre, faites une pâte à choux. Incorporez le fromage râpé en semis. Triturez à la spatule jusqu'à mixtion complète. Sur une plaque beurrée, rangez de petites boules de pâte prises à la cuillère ou déposées à la douille. Enfourez 20 minutes à 220°-240° jusqu'à ce que les choux soient gonflés et dorés. Plus petits, on peut aussi les plonger en grande friture.