

PATE A CHOUX SANS GLUTEN

avec Aurélie Kalt & Marmiton



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 45 min - **Matériel :** -

Ingédients : 4 personnes

- 75 gr de farine de riz - 40 gr de Maïzena - 20 cl d'eau - 95 gr de beurre - 1 pincée de sel - 2 c.c de sucre - 3 gros oeufs

1. Dans la cuve en métal déposez le beurre coupé en dés et l'eau. Lancez le programme Expert / 3 min / V6 / 90°.

2. Ajoutez la farine tamisée, le sucre et le sel. Retirez le bouchon et lancez le programme Expert / 2 min / V3 / 100°. La pâte doit commencer à former une boule. Relancez le programme 2 min / V10 sans chauffer et ajoutez les oeufs petits à petits.

3. Pochez les choux et enfournez dans un four à 200°. Au bout de 10 minutes baissez le four à 180° et laissez les cuire 40 minutes. La farine de riz est plus longue à cuire !

Astuce du chef :

Vidéo: Allez à la minute 2.54 pour accéder directement à la recette

© photos Aurélie Kalt

© Aurélie Kalt : Akalie