

## Pâte à choux aux potirons

125 gr de farine  
20 cl d'eau  
75 gr de beurre  
4 œufs  
1 pincée de sel  
1 cuillère à soupe de sucre  
100 gr de purée de potiron



Mettre dans une casserole , l'eau ,le sel ,le beurre et le sucre .  
Faire bouillir le tout et y verser d'un seul coup toute la farine tamisée .  
Bien remuer avec une spatule e travailler environ 5 minutes à feu doux jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois et forme une boule .  
Ensuite ,rajouter la purée de potiron.  
Retirer du feu et laisser refroidir quelques minutes .  
Ajouter un à un les œufs en travaillant énergiquement la pâte à chaque œuf.

Former les choux à la poche à douille ou à la cuillère .

Faire cuire au four à 180° 15 min