

Chouquettes

Il te faut:

-
- 250 ml d'eau
- 100 g de beurre
- 5 oeufs
- 150 g de farine de blé
- 20 g de sucre en poudre
- 2 pincées de sel
- Sucre en grains



Marche à suivre:

- Préchauffez votre four à 180°C. Dans une casserole, versez l'eau, sucre, beurre et sel puis portez le tout à ébullition. Dès ébullition retirez la casserole du feu et ajoutez aussitôt les 150 g de farine. Mélangez bien le tout énergiquement à l'aide d'une spatule en bois. Remettez sur le feu et mélangez jusqu'à dessèchement : la pâte ne doit plus adhérer à la casserole et former une boule. 10
- Mettez la pâte dans un saladier et ajoutez les oeufs battus au fur et à mesure jusqu'à l'obtention d'une pâte bien souple.
- Mettez la pâte à choux dans une poche à douille ou à l'aide d'une petite cuillère (faire des petits tas de pâte équivalents au volume d'1 c. à café chacun) et dressez les choux sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Recouvrez chaque chou de sucre en grains.
- Enfournez vos chouquettes à mi-hauteur pendant 20 à 30 min, selon la grosseur des choux. Pour savoir si vos choux sont cuits, regardez leur coloration : ils doivent être bien dorés. N'ouvrez surtout pas le four, si vos choux ne sont pas cuits ils retomberont.

