

Chouquettes



Pour une vingtaine de grosses chouquettes

Ingrédients

- 4 œufs
- 120 g de beurre demi-sel
- 150 g de farine
- 15g de sucre
- 125 ml e lait (entier pour moi)
- 125 ml d'eau
- 50 g de sucre perlé

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre (les 15g, pas le sucre perlé) le lait et le beurre. Lorsque le mélange bout, verser la farine d'un coup et mélanger vigoureusement à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que la pâte forme une boule qui se détache bien des parois de la casserole.

Hors du feu, ajouter les œufs un à un en mélangeant bien à chaque fois. C'est la seule opération un peu difficile, mais on y arrive très bien.

Remettre la pâte à chauffer un peu sans cesser de tourner pour la dessécher légèrement (une ou deux minutes pas plus).

Préchauffer le four à 190°C.

Laisser refroidir un peu puis à l'aide d'une poche à douille, déposer de petits tas de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrer de sucre perlé.

Il faut bien espacer les tas de pâte car les chouquettes vont gonfler à la cuisson.

Si on n'a pas de poche à douille, on fait des petits tas à l'aide d'une petite cuillère.

Enfourner pour 25 minutes, sans ouvrir la porte.