

CHOUQUETTES

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 25 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- 125ml d'eau
- 125ml de lait
- 250ml d'œufs (il faut un volume pour que la pâte à choux réussisse! cela fait environ 5 œufs)
- 140g de farine
- 110g de beurre
- 5g de sucre
- 5g de sel
- sucre grain (ou sucre perlé suivant l'appellation)

Etapes de préparation

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Mettre le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel dans une casserole.
3. Porter à ébullition sur feu doux.
4. Ajouter la farine d'un coup hors du feu.
5. Bien mélanger (même assez vivement!!) puis remettre sur feu doux pendant 1 minute afin d'assécher la pâte. Il faut mélanger constamment. La pâte va se détacher du fond de la casserole.
6. Verser la pâte dans un bol.
7. Ajouter les 205ml d'œufs battus petit à petit sur la pâte. bien mélanger avant d'ajouter le reste des œufs.
8. Mélanger de façon énergique pour homogénéiser le tout.
9. Transvaser dans une poche munie d'une douille lisse de 8mm.
10. Sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé, faire des petits tas (peu importe qu'ils soient réguliers) de la même taille que les macarons. C'est une bonne façon de s'entraîner à la poche à douille!!
11. Parsemer de sucre grain le dessus de chaque chouquette.
12. Puis faire des mouvements circulaires avec la plaque pour coller le sucre contre les chouquettes...
13. Cuire à 200°C pendant 15 minutes, en surveillant tout de même la cuisson. Tous les fours ne sont pas identiques!!
14. Déguster immédiatement à la sortie du four!!

