

CHOUQUETTES



Ingrédients :

- * 250g d'eau
- * 125 g de farine
- * 60 g de beurre
- * 1 pincée de sel
- * 50 g de sucre
- * 4 œufs pas trop gros
- * 100 g de sucre en grains

Préparation :

Préchauffez le four à 180°

Mettez l'eau, le beurre, le sucre et le sel dans une casserole sur le feu et portez à ébullition. Retirez du feu et versez la farine en pluie en une seule fois. Mélangez énergiquement à la spatule en bois en prenant soin de ne pas laisser de grumeaux.

On obtient une pâte appelée "panade". Dessécher la panade sur feu doux en remuant avec la spatule, jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de la casserole et qu'elle forme une boule.

Laissez refroidir 5 minutes et incorporez les œufs 1 à 1 en mélangeant bien. Dès qu'on incorpore le premier œuf, la pâte a du mal à "l'absorber". Pas de panique continuez à tourner, la pâte va redevenir homogène. Faites la même chose pour les autres œufs. Laissez reposer la pâte 15 à 20 mn, il faut lui laisser le temps de refroidir avant utilisation.

Dressez les choux en quinconce sur plaque à pâtisserie légèrement graissée et couvrez la surface des choux de sucre en grains.

Enfournez à four chaud 180°C et laissez cuire pendant à peu près 20 mn selon les fours.

Lorsque les choux sont gonflés et dorés, retirez-les du four et placez-les sur une grille, laissez refroidir.