

Les Chouquettes

Un incontournable de notre enfance à tous! Dès la sortie du four, il est vraiment difficile de ne pas se jeter dessus ! Il faut surtout les manger entières et sentir le sucre craquer sous la dent.



Recette des "chouquettes" pour une centaine de pièces :

-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)

Préchauffer le four à 200°C.

Mettre le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel dans une casserole.

Porter à ébullition sur feu doux.

Ajouter la farine d'un coup hors du feu.

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.

Verser la pâte dans un saladier.

Ajouter les 205ml d'œufs battus petit à petit sur la pâte. bien mélanger avant d'ajouter le reste des œufs. Mélanger de façon énergique pour homogénéiser le tout.

Transvaser dans une poche munie d'une douille lisse de 8mm.

Sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé, faire des petits tas.

Avec un pinceau appliquer la dorure (œuf battu) sur chaque chou.

Parsemer de sucre grain le dessus de chaque chouquette.

Puis faire des mouvements circulaires avec la plaque pour coller le sucre contre les chouquettes...

Cuire à 180/200°C pendant 15/20 minutes, en surveillant tout de même la cuisson. Tous les fours ne sont pas identiques!!

Déguster immédiatement à la sortie du four!!