



Les chouquettes au sucre

Recette pour 30 chouquettes. Préparation : 10 min. Cuisson : 22 à 25 min.

Ingrédients

Lait : 125 g
Eau : 125 g
Beurre : 125 g
Farine : 125 g
Oeufs : 4
Sucre en gros grains : 70 g
Sucre glace : 25 g
Sucre en poudre : 2 c.à.s.
Sel : 2 pincées

Matériel

une plaque à pâtisserie
une grande jatte
une petite jatte
une spatule
une poche à douille
une casserole
une balance ménagère
du papier sulfurisé



Réalisation > la pâte à choux

1. Faire fondre le beurre dans une petite jatte au micro-ondes.
2. Verser le lait, l'eau, le sucre en poudre, les pincées de sel et le beurre fondu dans une casserole. Porter à ébullition.
3. Hors du feu, ajouter la farine en une fois, et mélanger aussitôt à la spatule.
4. Remettre la casserole sur feu doux et faire cuire la pâte pendant 1 minute.
- elle doit se dessécher et se détacher des bords en formant une boule compacte -
5. Hors du feu, ajouter les oeufs un à un en mélangeant bien la pâte à la spatule entre chaque ajout. Elle est prête si elle forme bien un ruban en tombant de la spatule et est homogène.
- il faut utiliser cette pâte aussitôt, surtout ne pas attendre une quelconque levée -

Réalisation > la réalisation

6. Déposer du papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie. Préchauffer le four à 175 °C.
7. Verser la pâte à choux dans une poche à douille large et unie. Déposer des petites boules de pâte sur le papier sulfurisé à intervalles réguliers, dressées à la poche à douille ou à défaut à la cuillère.
- si vous ne disposez pas d'une poche à douille, aucun souci, vous pouvez former des petites boules de pâte à choux à l'aide d'une petite cuillère, elles seront juste moins régulières de forme, mais c'est un détail -

Réalisation > la cuisson

8. Parsemer le dessus des chouquettes de sucre en grains et enfourner pour 22 à 25 minutes selon le degré de coloration désiré.
9. A la sortie du four, saupoudrer aussitôt les chouquettes de sucre glace. Laisser tiédir avant dégustation !
- si vous pouvez attendre... -

Pure gourmandise
La gourmandise est un joli défaut.
www.PureGourmandise.com