



CHOUQUETTES



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: environ 20 mn

Pour 25 choux de la taille d'une grosse noix:

25 cl d'eau et de lait mélangés

100 g de beurre

½ càc de sel

160 g de farine

4 œufs entiers

2 ou 3 càs de sucre en grains

Préchauffer le four à 210°C (Th 7).

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

Porter à ébullition à feu moyen et retirer la casserole du feu dès que celle-ci est atteinte. Ajouter la farine en une seule fois.

Remuer vivement jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Remettre la casserole sur le feu assez doux et à la cuillère en bois, remuer sans cesse pour que la pâte forme une boule et se détache des parois.

Toujours à feu doux, poursuivre la cuisson en remuant la boule environ 2 mn.

Hors du feu, ajouter les œufs un par un. N'incorporer l'œuf suivant que lors que le précédent est totalement absorbé. A la fin, l'appareil à une consistance de purée épaisse et un peu collante. énergiquement entre chaque ajout. La pâte doit être bien homogène et avoir la consistance d'une purée un peu collante.

Mettre la pâte dans une poche à douille et déposer des ronds de la taille d'un petit macaron en les espaçant bien sur une plaque à pâtisserie (vous pouvez aussi prendre un peu de pâte avec une petite cuillère).

Parsemer quelques grains de sucre sur chaque chou et mettre au four pour une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que les choux soient dorés. Poser sur une grille et laisser refroidir.