

Chouquettes au pandan



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour une trentaine de petites chouquettes :

- 100 g de beurre
- 15 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 150 g de farine
- 25 cl d'eau
- 1 pincée de sel
- 1 cuillerée à café de pandan
- 30 g de sucre en grains

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 7).

2. Dans une casserole, mettre l'eau, le beurre coupé en morceaux, le sucre et le sel. Mettre sur le feu, porter à ébullition, hors du feu, ajouter la farine en une seule fois, et remuer vivement avec une cuillère de bois.

3. Remettre sur le feu et cuire 5 à 6 minutes sans cesser de remuer : la pâte doit se détacher des parois de la casserole. Retirer du feu, laisser refroidir quelques minutes. Ajouter ensuite les œufs un à un, en remuant bien entre chaque œuf pour qu'il soit bien intégré à la préparation. Quand tous les œufs ont été incorporés, ajouter le pandan et bien remuer.

4. Mettre la préparation dans une poche à douille, et faire des petits tas sur une plaque anti-adhésive. Recouvrir de quelques grains de sucre. Cuire au four pendant environ 10 minutes.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.vox.com>