

CHOUQUETTES



Je suis revenue de vacances sur la côte d'azur et je suis bien contente de retrouver ma maison et surtout ma cuisine. Pour reprendre tout en douceur, j'ai réalisé des chouquettes pour le goûter de ce dimanche. C'est une recette du Larousse des Desserts de Pierre Hermé dont les doses ont été multipliées par 3.

Pour une cinquantaine de grosses chouquettes, il vous faut :

- > 240 ml d'eau
- > 300 ml de lait
- > 12 g de sel
- > 12 g de sucre
- > 225 g de beurre (je ne me suis pas pris la tête j'ai mis toute la plaque !!!)
- > 300 g de farine
- > 9 oeufs
- > QS de sucre à chouquettes (vous en trouvez facilement en grande surface)

Préchauffez votre four à 190 ° (th 6/7).

Dans une grosse casserole, versez l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre puis portez le tout à ébullition. Ajoutez ensuite la farine en remuant énergiquement jusqu'à ce que la pâte se détache des parois et dessèche légèrement. Hors du feu, incorporez les oeufs un par un.

A l'aide d'une poche à douille ainsi qu'une douille n°9, dressez vos chouquettes sur des plaques de cuisson en veillant à ne pas trop les serrer car ils vont gonfler à la cuisson. Saupoudrez de sucre à chouquettes puis enfournez pour 25 minutes en entrouvrant légèrement la porte du four après 7 minutes de cuisson.