

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

CHOUQUETTES AU PRALINES ROSES

Pour 4 personnes



Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients :

- 125 g de farine
- 60 g de beurre
- 1/4 litre d'eau
- 50 g de sucre
- 4 petits oeufs
- Une pincée de sel
- Quelques grains de pralines roses concassées
- Un peu de sucre en grains

Préparation :

Dans une casserole faites chauffer l'eau, le sel, le sucre et le beurre en morceaux. Portez à ébullition. Retirez du feu et versez la farine en une seule fois et mélangez vigoureusement avec une cuillère en bois sur feu doux jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole.

Laissez reposer 5mn puis incorporez les oeufs un à un, mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à complète absorption.

Préchauffez votre four à 180°C.



Déposez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé les choux espacés à l'aide d'une cuillère à soupe, couvrir la surface des choux de sucre en grains et puis au milieu quelques grains de pralines roses.

Mettez au four à mi-hauteur pendant 30 mn. Lorsque les chouquettes sont gonflées et dorées, les retirez du four et les laissez refroidir.