

Chaud chaud mes chouquettes

Voici la recette pour 35/40 chouquettes :

Ingrédients

- ✕ Pour la pâte à choux:
- ✕ 1/4 litre d'eau
- ✕ 125 gr de farine
- ✕ 60 gr de beurre
- ✕ 1 pincée de sel
- ✕ 50 gr de sucre
- ✕ 4 œufs



Déco:

- ✕ 100 gr de sucre en grains
- ✕ 1 jaune d'œuf pour la dorure

Mettre à chauffer le beurre, l'eau, le sucre et le sel dans une casserole. Porter à ébullition. Retirer du feu et verser toute la farine. Mélanger avec une cuillère en bois, Vous obtenez une pâte assez collante, mélangez pour ne pas que ça colle à la casserole, et qu'elle se détache des parois, jusqu'à obtention d'une boule.

Laissez refroidir 5 min et ajoutez les œufs un par un. La pâte à choux est prête.

Il ne vous reste plus qu'à dresser les choux avec une poche à douille. Dorer les choux avec le jaune d'œuf délayé avec une cuillère à soupe d'eau froide. Saupoudrez de sucre et enfournez pendant 20 min à 180 ° dans un four chaud.

Une fois les choux bien dorés et gonflés et le temps de cuisson terminé, sortez les du four et dégustez !!