

CHOUQUETTES

Ingrédients (pour 50 petites chouquettes):

150 g de farine

250 ml d'eau

75 g de beurre

4 œufs moyens

3 CS de pralin

1 CS rase de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

1 jaune d'œuf pour dorer

du sucre en grains pour décorer



Préchauffez le four th°6/7 (pour chaleur tournante, si four classique, peut être th°7).

Dans une casserole, mettez l'eau, le beurre, le sucre, le sel, dans une casserole et faites bouillir. A ébullition, toujours sur le feu, rajoutez en une seule fois la farine, et mélangez énergiquement à l'aide d'une cuillère en bois pour obtenir une pâte épaisse, jusqu'à ce qu'elle se détache des parois, il faut un peu l'assécher.

Hors du feu, ajoutez le pralin en poudre, puis un à un les œufs, **en prenant soin à chaque fois que l'œuf soit bien incorporé à la pâte avant d'ajouter le suivant**, toujours à l'aide de la cuillère en bois (ça muscle assez !). Une fois cette pâte finie, dressez des petites boules sur une plaque à pâtisserie où vous aurez mis soin une feuille de papier sulfurisé ou un tapis de silicone.

Voulant de petites chouquettes et non des choux à garnir, j'ai pris des petites cuillères à dessert, si vous souhaitez de plus gros choux, adaptez les cuillères et la quantité de pâte, ainsi que le temps au four ... il faut bien penser à les espacer car ça gonfle à la cuisson !

Dorez les chouquettes au pinceau avec un jaune d'œuf, et saupoudrez d'un peu de sucre grains, en appuyant ensuite un peu sur les grains, pour qu'ils tiennent bien à la pâte.

Mettez au four pendant 15 à 20 mn (pour moi 18) et laissez bien refroidir sur une grille. Si vos choux semblent encore un peu "mous" à l'intérieur, prolongez la cuisson d'une ou deux mn supplémentaires, car ils vont retomber au refroidissement s'ils ne sont pas assez cuits.

**** Audrey ****

de FLAGRANTS DÉLICES by Tambouillefamily