

Chouquettes

CUISIMAGES

Réf :
5303

Type :
Gâteau

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
20 min
A 210°C

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour une quinzaine de chouquettes

- 120 ml d'eau
- 30 gr de beurre
- 75 gr de farine
- 2 œufs
- 2 pincées de sel
- 5 pierres de sucre



Préchauffez le four pendant 15 min à 210°C.

Cassez les pierres de sucre à l'aide d'un couteau afin d'obtenir des petits morceaux.

Versez l'eau dans une casserole avec le beurre et portez à ébullition.

Otez du feu et ajoutez d'un seul coup la farine et le sel.

Mélangez énergiquement à l'aide d'une spatule en bois, la pâte doit se décoller et former une boule.

Laissez la pâte refroidir un peu tout en continuant à la remuer, puis incorporez parfaitement les œufs un à un ...

... en mélangeant énergiquement afin que la pâte soit bien homogène.

Posez une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four (ou beurrez la plaque) et prélevez la pâte à l'aide de deux cuillères à café afin de former des petites boules de pâte.

Parsemez les petits morceaux de sucre sur les chouquettes et enfournez à mi hauteur à 210°C pendant 20 min.

Les chouquettes doivent être bien gonflées et dorées.



Conseils

Si le mélange eau / beurre / farine ne se décolle pas spontanément de la casserole, remettre sur feu doux en continuant à remuer pour sécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache des parois.

Variante Vins