

CHOUQUETTES



Ingrédients (pour 40 chouquettes) :

25 cl d'eau ou de lait

100 g de beurre

2 pincée de sucre en poudre (facultatif)

1 pincée de sel

150 g de farine 5 g de sel

4 à 5 œufs entiers

- Faire bouillir l'eau, le sel, le sucre (facultatif) et le beurre en parcelles.
- Ajouter hors du feu la farine en 1 fois dans le liquide bouillant.
- Remettre sur le feu en remuant sans arrêt pour dessécher la pâte (3-4 minutes).
- Transvaser dans un saladier et ajouter au batteur les œufs 1 à 1, au final la pâte doit être légèrement filante.
- Mettre la pâte dans une poche à douille et former des petits tas.
- Ecraser la point avec votre doigt trempé dans de l'eau.
- Parsemez de sucre en grain et faire cuire 20 à 25 minutes au four à 200°C (Th 7).