

CHOUQUETTES

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

INGREDIENTS :

150g de farine

125g de beurre

4 œufs

2 pincées de sel

1 cuill à soupe de sucre poudre

1 cuill à soupe de sucre en grains,

Préchauffez le four th 7 (200°). Coupez le beurre dans une casserole. Ajoutez le sucre en poudre, le sel et 25cl d'eau. Faites chauffer.

Hors du feu, ajoutez la farine d'un seul coup. Remettez sur le feu et faites cuire en mélangeant jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole. Retirez du feu et incorporez les œufs entiers un par un en mélangeant bien entre chaque.

Laissez refroidir 10 à 15 minutes.

Mettez la pâte dans une poche à douille lisse. Faites des boules de pâte sur une feuille de papier sulfurisé humidifiée en les espaçant bien. Saupoudrez de sucre en grains. Faites cuire 30 min en laissant la porte du four entrouverte.

Sortez les chouquettes du four et laissez-les refroidir avant de servir.

BON APPETIT

