

Chouquettes

pour 45 chouquettes environ

Ingrédients :

- 1/4 de litre d'eau
- 100 g de beurre
- 150 g de farine
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe rase de sucre semoule
- 3 œufs
- du sucre perlé

Recette :

1. Mettre l'eau et le beurre dans une casserole puis porter à ébullition.
2. Lorsque le mélange bout, retirer la casserole du feu et sans attendre ajouter d'une seule fois la farine, le sel et la levure.
3. Mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que la pâte se décolle toute seule des bords de la casserole et ne fasse plus qu'une masse. Laisser refroidir.
4. Ajouter le sucre et le sucre vanillé, puis le premier œuf et fouetter énergiquement jusqu'à absorption complète de celui-ci par la pâte. Recommencer la même opération avec les 2 autres œufs.
5. Préchauffer le four à 210°C.
6. Déposer sur une plaque beurrée ou recouverte de papier sulfurisé des cuillerées à café de pâte en les espaçant bien (vous pouvez aussi utiliser une poche à douille).
7. Ajouter des grains de sucre perlé sur chaque chou en les enfonçant légèrement dans la pâte.
8. Mettre à cuire dans le four préchauffé à 210°C pendant 15 à 20 minutes (190°C suffisent pour un four à chaleur tournante).

C'est prêt !

