

CHOUQUETTES

125 g de farine
60 g de beurre
¼ de litre d'eau
1 pincée de sel
50 g de sucre
4 œufs
100 g de sucre en grains
1 jaune d'œuf pour la dorure



Préchauffer le four Th 6 (180°C).

Porter à ébullition, dans une casserole, l'eau, le beurre, le sucre et le sel.

Retirer du feu. Incorporer la farine en une seule fois, en mélangeant tout de suite et vivement pour ne pas faire de grumeau. Le mélange devient pâteux. Le faire dessécher doucement sur feu doux, jusqu'à ce qu'une boule se détache.

Laisser refroidir 5 minutes, puis incorporer les œufs un à un, en mélangeant bien entre chaque ajout, en soulevant bien la pâte pour l'aérer.

Remplir une douille à pâtisserie, faire des petits tas espacés sur une feuille de cuisson.

Délayer le jaune d'œuf avec un peu d'eau, dorer les choux, décorer avec le sucre en grains.

Enfourner pour 20 minutes en veillant à ne pas ouvrir le four pendant la cuisson.



<http://lamarmiteamalice.over-blog.com/>