

Chouquettes

Ingrédients :

- 125gr d'eau
- 125g de lait
- 115g de beurre
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 130gr de farine
- 4 ou 5 œufs (60 g pièce)
- 30 à 50gr de cristaux de sucre

Préparation au Thermomix

- Préchauffer le four à 200°
- Mettre l'eau, le beurre, le sel et le sucre dans le bol. Régler 4min 100° vit1
- Rajouter la farine et mixer 1min30 vit3 (la pâte doit avoir la consistance d'une pâte sablée. si non rajouter un peu de farine)
- Faire tourner le thermomix vit5 et rajouter les œufs 1 par 1 par l'orifice du couvercle.
- Laisser tourner le thermomix 30sec après avoir mit le dernier œuf
- Prélever des petites boules de pâte et les déposer sur une plaque de four recouvert de papier sulfurisé et saupoudrer de cristaux de sucre. (Moi j'utilise une poche a douille c'est mieux)

Astuce : cuire 15min à 200° puis 15min à 180° ou si petites 10 mn et de nouveau 10 mn.

- Laisser refroidir sur une grille. Pour éviter qu'elles ne se ramollissent.

Préparation sans thermomix

Dans une casserole, mettre le lait, l'eau, le beurre, et le sel.

Porter le tout à ébullition. Retirer du feu et ajouter la farine en une seule fois.

Travailler à la spatule en bois afin d'obtenir une pâte. La mettre dans un saladier et ajouter les œufs un à un.

Astuce : cuire 15min à 200° puis 15min à 180° ou si petites 10 mn et de nouveau 10 mn.

- Laisser refroidir sur une grille. Pour éviter qu'elles ne se ramollissent.