

Recettes de desserts antillais

Choux ou chouquettes au fruit à pain

Ingrédients pour 15 choux environ

- 150 gr de fruit à pain préparé
- 125 gr de farine
- 1 demi sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 250 ml d'eau
- 40 gr + 20 gr de beurre doux
- Sucre perlé
- 1 cuillère à soupe de sucre roux
- Sel

Budget : €

Difficulté : moyen

Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn + 30 mn

Porter à ébullition une casserole d'eau salée puis verser le fruit à pain dedans et cuire 20 mn.

Egoutter ensuite le fruit à pain et le mettre dans un plat avec 20 gr de beurre.

Ecraser au presse purée et réserver.

Verser 250 ml d'eau dans une casserole avec 40 gr de beurre et porter à ébullition.

Hors du feu, ajouter la farine d'un coup, ajouter la levure chimique, saler légèrement, ajouter le sucre roux et mélanger jusqu'à ce que la pâte se décolle du bord de la casserole.

Ajouter le premier œuf entier et mélanger jusqu'à l'absorption complète par la pâte.

Recommencer la même opération avec les œufs suivants.

Ajouter la purée de fruit à pain, mélanger et laisser refroidir.

Mettre cette préparation dans une poche à douille équipée d'une douille lisse de 20 mm.

Déposer des boules sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Préchauffer le four à 210 °.

Enfourner pour 30 mn environ.