

Recettes de desserts français

Chouquettes

<p style="text-align: center;"><u>Ingrédients pour 25 chouquettes</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 15 cl d'eau• 55 gr de beurre doux• 85 gr de farine• 2 œufs• 1/2 cuillère à soupe de sucre semoule (10 gr)• 1 pincée de sel• 1 cuillère à café de levure chimique (2 gr)• 1/2 sachet de sucre vanillé (4 gr)• Sucre perlé	<p>Budget : €</p> <p>Difficulté : Facile</p> <p>Préparation : 30 mn</p> <p>Cuisson : 30 mn</p>
--	--

Mettre l'eau et le beurre dans une casserole et faire bouillir.

Hors du feu, ajouter d'un coup la farine, le sel et la levure chimique.

Mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords de la casserole.

Ajouter, le sucre semoule et le sucre vanillé et le premier œuf.

Mélanger énergiquement jusqu'à l'absorption complète par la pâte.

Recommencer l'opération avec l'œuf ou les œufs (suivant le nombre de chouquettes désirées).

Préchauffer le four à 210°.

Mettre la pâte dans une poche à douille équipée d'une douille lisse de 20 mm.

Déposer des noix de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Ajouter les grains de sucre perlé sur chaque chou.

Enfourner pour une durée de 30 mn environ.

Défourner lorsque bien dorées et laisser refroidir avant de déguster.