

RECETTE DES CHOUQUETTES

Ingrédients pour 50 pièces environ :

500 ml d'eau

250 gr de beurre

300 gr de farine

9 œufs entiers

7 gr de sucre

5 gr de sel

Sucre casson

Préparation :

- 1) Dans une casserole, verser l'eau à température ambiante, ajouter le beurre coupé en morceaux, ajouter le sel et le sucre, mettre sur feu vif, et remuer régulièrement.
- 2) Faire bien fondre le beurre sur le feu, et retirer du feu dès ébullition. Incorporer la farine en une seule fois en mélangeant avec une cuillère en bois.
- 3) Remettre sur feu doux et faire dessécher la pâte dans la casserole, jusqu'à ce que la pâte se décolle. Une fois la pâte bien desséchée (1 pellicule blanche apparaît sur le fond de la casserole), verser dans un autre récipient et laisser refroidir.
- 4) Hors du feu, casser au fur et à mesure les œufs dans un bol, et les incorporer un par un dans la pâte refroidie, en mélangeant avec une spatule afin d'obtenir une pâte bien homogène.
- 5) Verser la pâte dans une poche à douille, dresser les chouquettes en tas espacés sur la plaque du four recouverte de papier cuisson, et saupoudrer de sucre casson (retirer l'excès de sucre).
- 6) Préchauffer le four à 200°. Cuire à 180° pendant 20 minutes, puis 10 minutes à 120°.

