

Les chouquettes

Ingrédients

(Pour 4 à 6 personnes)

- 2 œufs
- 75 g de farine à pâtisserie
- 50 g de beurre
- 12 cl d'eau
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- quelques grains de sucre
- 1 pincée de sel

Ustensiles

- 1 casserole à fond épais
- 1 cuillère en bois
- 2 cuillères à café
- 1 plaque de four
- du papier sulfurisé



Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

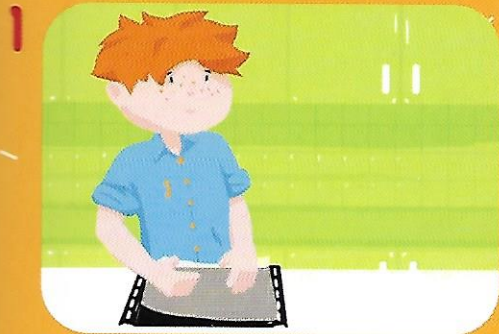
Repos : aucun



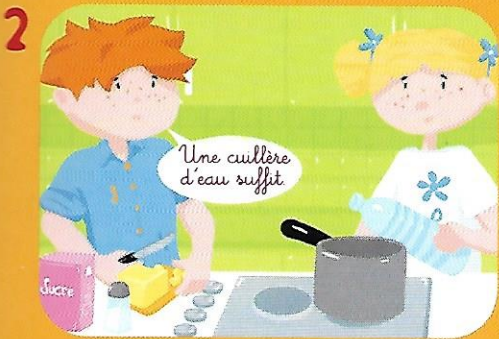
Recette



Le truc de Gaspard
N'ouvre jamais la porte du four
avant 15 minutes de cuisson.
Sinon tes chouquettes
risqueraient de s'écrouler !



1 Léonie préchauffe le four à 180° (th. 6).
Gaspard couvre la plaque de four de papier sulfurisé.



2 Léonie verse l'eau dans la casserole. Gaspard ajoute le beurre, le sucre en poudre et la pincée de sel.



3 Dès que le beurre est fondu, Gaspard retire la casserole du feu. Léonie verse en une seule fois la farine et Gaspard mélange bien avec une cuillère en bois.



4 Léonie ajoute les œufs un à un dans la pâte et Gaspard mélange encore.

5 Gaspard forme des boules de pâte avec 2 cuillères à café, les dépose sur la plaque de four couverte de papier sulfurisé et Léonie les saupoudre de quelques grains de sucre. Gaspard met à cuire les chouquettes 15 à 20 minutes puis les laisse refroidir.

