

Chouquettes

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

| | |
|-----------------|-----------------------------------|
| - EAU | 25 cl |
| - FARINE | 150g |
| - BEURRE | 125g |
| - OEUF(S) | 4 |
| - SEL | 2 pincées |
| - SUCRE SEMOULE | 1 c à soupe |
| - SUCRE VANILLE | 1 sachet |
| - SUCRE PERLÉ | 2 c à soupe (légèrement concassé) |

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans une casserole, placez l'eau, le beurre coupé en morceaux, le sucre semoule, le sucre vanillé et le sel. Faites bouillir en remuant.
- Hors du feu, ajoutez la farine d'un coup.
- Replacez sur le feu et faites cuire en mélangeant jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole.
- Placez la pâte dans un plat et incorporez les œufs entiers un par un en mélangeant bien entre chaque.
- Remplissez un poche à douille avec la pâte obtenue et formez des boules de pâte sur du papier sulfurisé en les espaçant bien.
- Saupoudrez (enfoncez légèrement) les grains de sucre perlé concassés.
- Enfournez 20 – 25 minutes en surveillant la coloration.
- Laissez refroidir dans le four fermé.

Remarque:

Pour 80 pièces

