

Chouquettes du week-end



Pour 4 personnes

10 minutes

20 minutes > Facile

INGRÉDIENTS

15 cl de lait

10 cl d'eau

110 g de beurre

1 cuillère à soupe de sucre en poudre

1 pincée de sel fin

140 g de farine

4 œufs

Sucre en grains

1 - Préchauffer le four à 220°C. Faire chauffer le lait et l'eau dans une casserole avec le beurre en morceaux, le sucre en poudre et le sel.

2 - Faire bouillir puis ôter du feu pour jeter la farine dedans, d'un coup.

3 - Mélanger énergiquement avec une cuillère en bois et remettre sur le feu quelques minutes (tout en mélangeant) jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus du tout aux parois de la casserole.

4 - Retirer du feu. Mélanger en coupant la pâte avec votre cuillère pour laisser s'échapper la vapeur. Quand la pâte est moins chaude, ajouter les œufs un à un en mélangeant soigneusement.

5 - Lorsqu'elle vous paraît bien (assez ferme pour tenir mais aussi bien moelleuse, entre 3 et 4 œufs plus tard), faire des petits tas sur une plaque graissée (à l'aide d'une douille cannulée ou en faisant des petites quenelles avec deux petites cuillères).

6 - Parsemer de gros grains de sucre selon votre goût.

7 - Enfourner pour 10 minutes à 220°C porte fermée, puis 10 minutes à 160°C, porte entrouverte.

Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.