

Chouquettes



6 personnes



40 minutes



Facile

Ingrédients

- 80g de beurre
- 150g de farine
- 25 cl d'eau
- 2 c à s de sucre extra fin
- 1 pincée de sel
- 5 oeufs moyens
- Sucre grain

Préparation

Préchauffez le four à 200°C. Dans une casserole, faites fondre le beurre, puis ajoutez l'eau, le sel et portez à ébullition. Hors du feu, jetez la farine d'un seul coup et remuez très vivement avec une spatule. Remettez sur feu doux et mélangez jusqu'à ce que la pâte se décolle (environ 5-7 min). Cette étape est importante car elle permet à vos chouquettes de ne pas avoir le goût de farine.

Laissez tiédir environ 5 min.

Ajoutez un à un les oeufs en mélangeant très vivement entre chaque oeuf, cela permet d'incorporer de l'air dans vos chouquettes. Puis ajoutez le sucre extra fin.

Sur une plaque, posez une feuille de papier sulfurisé. Faites des petits tas avec deux petites cuillères. Saupoudrez généreusement de sucre grain.

Baissez le four à 180°C et enfournez. Au bout de 15 min, coincez la porte du four avec une manique ou une spatule en bois pour la laisser un peu ouverte, cela permettra à vos chouquettes de sécher et de rester bien gonflées. Sortez-les quand elles sont bien gonflées et bien dorées.