



CHOUQUETTES

Pour 40 à 50 pièces

¼ de litre d'eau
125 gr de farine
60 gr de beurre
1 pincée de sel
50 gr de sucre
4 œufs

Porter à ébullition eau, sucre, sel et beurre,
Retirer du feu et verser la farine en pluie en une seule fois,
Mélanger à la spatule de bois sans faire de grumeaux,
Dessécher la panade sur feu doux en remuant,
Jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole,
Et qu'elle forme une boule,
Laisser refroidir 5 mn,
Incorporer les œufs 1 à 1,
La pâte à choux est prête à l'emploi,
Dresser des petits choux sur une plaque,
Mettre du sucre en grains,
Cuire environ 25 mn à 180°.

Encore une recette de notre super pâtissière : HUGUETTE