



# 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**