

Chouquettes

La chouquette est une petite pâtisserie soufflée à base de pâte à choux et de perles de sucre.

Difficulté : Facile

Préparation : 00h10

Cuisson : 00h20

Temps total : 00h30

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 150 g. de farine
- 25 cl. de lait
- 4 œufs
- 100 g. de beurre
- Perles de sucre
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Dans une casserole, mettre le beurre coupé en dé, le sel et le lait.
2. Porter le tout à ébullition tout en remuant.
3. Hors du feu, ajouter la farine, puis remuer rigoureusement jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords de la casserole.
4. Mettre la préparation (la panade) sur le feu pendant 2 minutes afin de l'assécher.
5. Incorporer les œufs un par un tout en remuant.
6. Préchauffer votre four à 180°. Mettre une feuille de cuisson sur une plaque.
7. Pocher des petites boules de 2 cm. Ajouter 4/5 perles de sucre sur chaque chouquette.
8. Mettre au four pendant 20 minutes.
9. Bonne dégustation.