



# Les chouquettes

- Par vision-plaisir

La petite douceur de pâte à choux et parsemée de sucre grain. Dans la bouche un souffle de vide et de plaisir craquant.

## Pâte à choux :

- 125 g de lait
- 120 g d'eau
- 5 g de sel fin
- 5 g de sucre en poudre
- 115 g de beurre
- 140 g de farine
- 250 g d'œufs ou 4 unités
- 250 g de sucre en grain



## Réalisation de la pâte à choux :

Mettre à chauffer le lait, l'eau et le beurre. Quand le mélange commence à bouillir, verser la farine puis mélanger hors du feu. Il faut à ce moment dessécher la pâte. Cette phase se réalise sur feu doux et pendant environ 1 minute. Le plus difficile est de ne pas trop dessécher la pâte. Elle deviendrait à craqueler lors de la cuisson et finalement, on n'obtiendrait pas de beaux choux bien lisses. Ensuite, verser dans la cuve d'un batteur ou un saladier votre pâte. Incorporer les œufs deux par deux, afin d'obtenir une belle pâte lisse qui sera prête à l'emploi. Sur une plaque à pâtisserie, former les choux d'une grosseur d'un œuf de caille à la poche à douille. Badigeonner avec un jaune d'œuf et saupoudrer de sucre en grain. Mettre à cuire four chaud 200°C pendant environ 20 minutes. Laisser refroidir avant dégustation. La pâte à chou peut être réalisée la veille et stockée dans un récipient hermétique au réfrigérateur.



## Les chouquettes :

Sur une plaque à pâtisserie, formez les choux d'une grosseur d'un œuf de caille à la poche à douille. Badigeonner avec un jaune d'œuf et saupoudrer de sucre en grain. Mettre à cuire four chaud 200°C pendant environ 20 minutes. Laisser refroidir avant dégustation. La pâte à choux peut être réalisée la veille et stockée dans un récipient hermétique au réfrigérateur.

