



Difficulté ★★☆☆

Chouquettes maison



50 chouquettes



20 min



30 min



--

INGREDIENTS

250 g d'eau

100 g de beurre

10 g de sucre

4 g de sel

150 g de farine

250 g d'œufs (5 œufs)

Perles en sucre



INSTRUCTIONS

- Préchauffe le four à 180°.
- Dans une casserole, verse l'eau, le beurre froid, le sucre, le sel et porte le tout à petite ébullition sur feu moyen : Ton eau ne doit pas arriver à ébullition avant que ton beurre ne soit complètement fondu !
- Hors du feu, verse la farine et mélange énergiquement à l'aide d'une maryse ou d'une spatule en bois : ta pâte doit être homogène.
- Remets la casserole sur feu moyen et dessèche la pâte : toujours à l'aide d'une maryse ou d'une spatule en bois, écrase la pâte contre les parois de la casserole jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole (environ 3 min).
- Verse la pâte dans un bol et laisse-la redescendre en température une dizaine de minutes.
- Ajoute les œufs préalablement battus, en 4 fois, en mélangeant énergiquement entre chaque ajout toujours avec la maryse ou une spatule.

- Verse la pâte à choux dans une poche à douille : Tu peux aussi utiliser un sac de congélation ou une cuillère à soupe.
- Sur une plaque recouverte de papier cuisson, poche tes choux en exerçant une légère pression sur ta poche : Compte environ 3 secondes par chou, ou l'équivalent d'une belle cuillère à soupe.
- Recouvre généreusement les choux de perles en sucre.
- Enfourne pendant 30 minutes en prenant soin de ne jamais ouvrir le four !
- Tes chouquettes doivent être bien gonflées et dorées !

CONSERVATION

Pour une meilleure conservation, je te conseille de placer tes chouquettes au congélateur, dans un sac hermétique, jusqu'à 6 mois.

Il faudra les sortir 1 heure avant de les déguster et les laisser décongeler sur une grille ou les mettre au four quelques minutes à 100°.