

CHOUQUETTES GOURMANDES



Il y a bien longtemps que je voulais tester cette recette de Chouquettes de Christophe Felder ! Une recette de base très facile à réaliser pour un résultat très gourmand ! J'ai juste modifié la partie plus "technique" par rapport à la recette originale...

Une douceur à déguster..à tous moments !

INGREDIENTS POUR 25 CHOUQUETTES ENVIRON:

- * 125g d'eau (12,5cl)**
- * 125g de lait**
- * 125g de beurre**
- * 1/2 c.à café de sel**
- * 140g de farine**
- * 4 oeufs de calibre 60g = 1 oeuf battu pour faire dorer les chouquettes**
- * 2 poignées de sucre perle**

Faire Chauffer dans une casserole à fond épais l'eau, le lait, avec le beurre coupé en morceaux et le sel.

Ajouter la farine en une fois hors du feu, bien mélanger avec une cuillère en bois, puis remettre sur le feu 1 minute pour dessécher la pâte.

Ensuite, j'ai versé la pâte dans le bol de mon robot et tout en pétrissant la pâte j'ajouter un à un les oeufs.

Glisser la pâte dans une poche à douille et déposer des petites boules sur une feuille de papier sulfurisé ou tapis en silicone.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez-les d'oeuf battu puis saupoudrez de sucre perle.

Allumer le four à 150°C en position chaleur tournante.

Faire cuire les choux entre 20 et 30 minutes puis laisser refroidir.