

CHOUQUETTES

- Pour 750 g de pâte à choux :
 - 125 g d'eau
 - 125 g de lait
 - 110 g de beurre
 - 5 œufs
 - 145 g de farine
 - 4 g de sel
 - du sucre perlé

Préchauffez votre four à 170°C.

Portez à ébullition l'eau, le lait et le beurre en morceaux.

Versez en une fois la farine et le sel et mélangez, toujours sur le feu, pour dessécher la pâte pendant 5 minutes avec une cuillère en bois.

Mettez la pâte dans la cuve de votre robot et mélangez avec le fouet plat (la feuille) pour la refroidir un peu. Ajoutez ensuite les œufs un à un en attendant bien entre chaque œuf que le mélange soit bien homogène.

Garnissez une poche à douille avec la pâte à choux.

Sur une plaque recouverte de papier cuisson formez vos choux et venez y déposer des pincées de sucre perlé.

Enfournez pour 25 minutes à 170°C.