

Les chouquettes de Chantal

Ingrédients : (pour 50 chouquettes environ)

- 185 g de farine *
- 30 cl d'eau
- 100 g de beurre*
- Une cuillère à soupe de sucre en poudre
- 4 œufs (+1 pour la dorure) *
- Une pincée de sel (si beurre doux)
- Du sucre en grains



Préparation :

Mettre dans une casserole : l'eau, le beurre coupé, le sel, et le sucre.

Faire bouillir le tout et y verser, d'un seul coup, la farine.

Bien remuer à la spatule et travailler, environ 5 min, à feu très doux, jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois et forme une boule.

Retirer du feu et laisser refroidir pendant quelques minutes.

Ajouter les œufs entiers, un par un, en travaillant la pâte énergiquement à chaque fois.

Former les chouquettes à la cuillère à café, ou à la poche à douille, et les poser sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Les badigeonner d'un jaune d'œuf (avec un peu de lait) puis les aplatir légèrement à la fourchette. Parsemer de sucre en grains par-dessus.

Faire cuire au four à 180°, pendant 20 minutes.

* [Allergènes présents dans cette recette](#) :

Produits à base de Lait / gluten / œufs