Chouquettes

Ingrédients (pour environ 30 pce)

Pâte à choux

- ✓ Eau : ¼ L
- ✓ Sucre : PM
- ✓ Œufs : 4 pce
- ✓ Farine : 0.200 kg
- ✓ Beurre ½ sel : 0.100 kg

Garniture

- ✓ Sucre en grain

Matériel

- ✓ 1 calotte
- ✓ 1 maryse
- ✓ 1 poche à douille
- ✓ 1 russe
- ✓ 1 pinceau
- ✓ 2 ramequins
- ✓ 1 fouet

1) Réalisation de la pâte à choux :

1/ **Commencer par préparer les ingrédients**.

2/ **Mettre** l'eau, le beurre et le sel dans une casserole sur le feu.

3/ **Porter à ébullition**.

4**/ Retirer du feu** et verser la farine en une seule fois.

5/ **Mélanger à la spatule** en prenant soin de ne pas laisser de grumeaux.

6/ **Dessécher la pâte sur le feu en remuant avec la spatule**, jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de la casserole et qu'elle forme une boule.

7/ **Débarrasser dans un récipient froid** et laisser refroidir 5 minutes.

8/ **Incorporer les œufs** 1 à 1 à la spatule.

9/ Au début, l'œuf a du mal à s'incorporer, mais petit à petit celui-ci se mélange parfaitement bien à la pâte.

10**/ Incorporer les autres œufs 1 à 1.**

2) Cuisson de des chouquettes

11/ **La pâte à choux est prête** à l'emploi. Elle doit-être utilisée immédiatement. **Dresser et cuire sur une plaque à pâtisserie beurrée**, ajouter par-dessus le sucre en grain. Cuire dans un **four préchauffé à 170°C** jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et que les choux sonnent creux.