

Mes chouquettes trop chouettes du dimanche



Olalalala mais qui n'aime pas les chouquettes? J'ai baptisé celles-ci mes chouquettes du dimanche tout simplement parce que je les ai faites un dimanche (lol)! J'en rêvais depuis (je rêve souvent de nourriture vous savez), et ce dimanche matin là, au lieu de me prélasser au lit, j'ai été à la cuisine faire mes petites chouquettes! Pourquoi ne pas tester les vôtres dimanche prochain?

Ingrédients pour une vingtaine de chouquettes

250 ml d'eau
125 g de farine
60 g de beurre
1 pincée de sel
50 g de sucre
4 œufs + 1 jaune pour la dorure
Du sucre en grains

Préparation

Dans une petite casserole, mettre l'eau, le beurre, le sucre et le sel
Porter à ébullition.

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

Mélanger à la spatule en bois en prenant soin de ne pas laisser de grumeau. On obtient une pâte appelée "panade".

Dessécher la panade sur le feu en remuant avec une spatule en bois jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de la casserole et qu'elle forme une boule.

Laisser refroidir 5 minutes puis incorporer les œufs 1 à 1 à la spatule en bois.

Incorporer les autres œufs 1 à 1.

La pâte à chou est maintenant prête à l'emploi.

Remplir une poche à douille munie d'une douille unie.

Dresser les choux en quinconce, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Dorer la surface des choux au jaune d'œuf délayé dans une cuillère à soupe d'eau froide e couvrir la surface des choux de sucre en grains.

Cuire à four chaud à 180°C pendant une trentaine de minutes.

Lorsque les chouquettes sont gonflées et dorées, les retirer du four et les laisser refroidir.



Karelle Vignon
De ma cuisine à la vôtre – Bon Appétit!

www.lesgourmandisesdekarelle.com

<https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle>