

Pour environ 40 petites chouquettes ou 20 grosses chouquettes :

125 g d'eau.
125 g de lait entier
125 gr de farine T 45.
80 gr de beurre.
1 pincée de sel.
50 gr de sucre semoule (facultatif)
4 oeufs.

Finition :

100 gr sucre perle.

Méthode de travail :

Préparation de tous les ingrédients.

Mettre l'eau, le beurre, le lait, le sucre et le sel dans une casserole sur le feu

Porter à ébullition sans évaporation et verser la farine en une seule fois tout en laissant sur le feu.

Mélanger avec une spatule ou cuillère bois en prenant soin de ne pas laisser de grumeau.

Une fois la pâte bien décollée des parois , éteindre le feu mettre la pâte dans un saladier

Incorporer les oeufs 1 à 1 à la spatule en bois ou cuillère bois dès que l'oeuf est mélangé. Au 4 ième et dernier oeuf incorporé la pâte à choux est prête à l'emploi.

Mettre les patons de choux en quinconce sur du papier cuisson posé sur la plaque de pâtisserie soit avec une poche à douille ou avec une petite cuillère.

Couvrir la surface des choux avec les grains de sucre.

Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante

Cuisson environ 20 minutes.

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

Vous pouvez après les manger nature ou avec un nappage au caramel avec beurre salé et en garnissant l'intérieur des chouquettes avec crème chantilly, crème pâtissière ect.....