

Chouquettes

¼ l d'eau
60 g de beurre
50 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
125 g de farine
4 œufs entiers
« perles de sucre »



1/ Préchauffer votre four à 180°C

2/ Faire chauffer dans une casserole l'eau avec le sel, le sucre en poudre et le beurre.

3/ Quand ce dernier est fondu, verser d'un coup la farine et mélanger vigoureusement avec une cuillère en bois sur feu doux jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole et forme une « boule ».

4/ Hors du feu, incorporer les 4 œufs un à un et mélanger jusqu'à complète absorption de ceux-ci par la pâte.

5/ Déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé des cuillerées à café de pâte espacées de 2 à 3 cm, puis disposer sur chaque tas quelques perles de sucre.

6/ Mettre au four à mi-hauteur pendant une vingtaine de minutes.

Bon appétit !