

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CHOUQUETTES

Pour ~ +ou- 45 chouquettes

12,5cl d'eau - 12,5cl lait - 1càc de sucre en poudre - 1càc rase de sel fin - 115g beurre doux froid - 140g farine T.45 - 4 oeufs entiers - 1 pincée de levure chimique - 1 oeuf pour la dorure - QS sucre casson ou gros grains -

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Dans une casserole, chauffer l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre. Quand le beurre est fondu et le mélange bien chaud, ôter la casserole du feu. Verser d'un coup la farine et tourner rapidement avec une cuillère en bois. Quand le mélange est bien homogène, remettre sur le feu pendant 2 minutes pour dessécher la pâte.

La verser dans le bol du robot muni de la feuille. Ajouter la levure chimique, mélanger jusqu'à ce que la pâte ait perdu la vapeur. Ajouter 1 par 1 les oeufs, en mélangeant bien à chaque fois. Transférer le mélange dans une poche munie d'une douille lisse n°8. Sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé dresser les choux en les séparant.

Les dorer au jaune d'oeuf battu à l'aide d'un pinceau. Répartir le sucre sur chaque chou. Enfourner, cuire 5 minutes porte du four entrouverte puis 25 minutes porte fermée. Sortir du four, les laisser refroidir sur une grille.