

# Chouquettes

Temps de Préparation : 20 minutes

Temps de Cuisson : 15-20 minutes

Pour 25 chouquettes

- 15 cl de litre d'eau
- 50 g de beurre doux
- 75 g de farine
- 1-2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 gros oeufs ou 2 petits
- sucre perlé

## Préparation de la recette :

Mettre l'eau et le beurre dans une casserole et porter à ébullition.

Lorsque le mélange bout, retirer la casserole du feu et ajouter d'un seul coup la farine et la levure.

Mélanger énergiquement jusqu'à ce que la pâte se décolle toute seule des bords de la casserole et ne fasse plus qu'une boule. Laisser refroidir quelques instants.

Ajouter le sucre, puis le ou les oeuf(s) et fouetter énergiquement jusqu'à absorption complète par la pâte.

Déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, mettre la pâte dans un sachet de congélation couper l'embout et déposer sur la plaque l'équivalent d'une grosse cuillère à café de pâte.

Ajouter des grains de sucre perlé sur chaque chou en les enfonçant légèrement dans la pâte.

Mettre à cuire dans le four préchauffé à 210°C (thermostat 7) pendant 15 à 20 minutes (190°C suffisent pour un four à chaleur tournante).

