



Ingrédients

Pour 40 chouquettes

-¼ de litre d'eau

-½ cuillère à café de sel

-3 cuillères à café de sucre en poudre + ½ dl de sucre vanillé

-80g de beurre

-180g de farine

-3 œufs

-Sucre en gros cristaux

Chouquettes

Préparation

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

1 Faire fondre le beurre dans une casserole avec l'eau, le sel et le sucre en poudre. Verser d'un coup la farine et mélanger soigneusement avec une cuillère en bois sur feux doux jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole.

2 Hors du feu, incorporer un œuf et mélanger au fouet (ou batteur électrique petite vitesse) jusqu'à complète absorption de celui-ci par la pâte. Procéder de la même manière pour les autres œufs. La pâte doit être élastique et pas trop liquide. Si trop liquide, ajouter un peu de farine. Préchauffer le four à 200°C.

3 Déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé des cuillères à café de pâte espacées de 2 à 3 centimètres puis disposer sur chaque quelques cristaux de sucre.

4 Mettre au four à mi-hauteur pendant 15 minutes puis baisser le thermostat jusqu'à 175°C en laissant le four fermé. Laisser encore cuire 15 autres minutes (étape essentielle pour faire sécher les chouquettes et éviter qu'elles ne se dégonflent à la sortie du four).