

Chouquettes (Philippe Conticini)

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 125g de lait
- 110g de beurre doux
- 250g d'œufs
- 140g de farine
- 20g de sucre
- 1 cuillère à café rase de sel fin

Préparation

1. Recette :Portez à ébullition le lait, l'eau, le beurre coupé en morceaux, le sel et le sucre.
2. Ensuite, hors du feu, ajoutez la farine en une seule fois et mélangez bien pour l'incorporer correctement.
3. Remettez la casserole sur le feu pour dessécher la pâte : sur feu doux, remuez la pâte à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle forme une boule et qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole.
4. Après cela, placez la pâte dans un cul-de-poule et attendre qu'elle refroidisse un peu.
5. Pendant ce temps, battez les œufs en omelette, puis incorporez-les petit à petit à la pâte en mélangeant bien après chaque ajout.
6. La pâte obtenue à la fin doit être lisse et brillante.
7. Pochez alors vos choux sur une plaque recouverte de papier sulfurisé à l'aide d'une poche à douille, ou à défaut d'une cuillère.
8. Parsemez-les de sucre en grain avant d'enfourner pour environ 30 minutes à 180°C.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com