



Chouquettes

de Rachel

Recette pour environ 50 chouquettes :

110 g de farine
180 gr d'eau
1/2 cuillère à café de sel
75 g de beurre coupé en morceaux
3 œufs

Mettre à chauffer l'eau et le beurre, le sel.

Quand c'est fondu et que ça bout, retirer du feu et verser d'un coup la farine tamisée
Touiller énergiquement avec une spatule en bois : la pâte devient onctueuse et se détache des parois en formant une boule.

Ajouter un œuf, mélanger, l'autre œuf, mélanger et 3ème œuf et on remélange toujours hors feu

Former de petits tas à la douille ou à la petite cuillère

Puis poser du sucre perlé généreusement

Mettre à four chaud 200° pendant 20 min, une fois cuit, laisser refroidir sur une grille