



*Petits gâteaux*

# Traditionnelles chouquettes



**45 min** **20 min** **20 min** **5 min** **270**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

125 ml **Lait demi-écrémé**  
4 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
150 g **Farine**  
125 ml **Eau**  
50 g **Sucre perlé**  
75 g **Beurre**  
1 **Sucre perlé**

## Étape 1

Réalisation de la pâte à choux

- 1 Verser dans une casserole l'eau, le lait, le beurre coupé en morceaux, et le sucre.
- 2 Lorsque le mélange commence à bouillir, verser hors du feu la farine en une seule fois, en mélangeant bien avec la cuillère en bois.
- 3 La pâte doit se détacher des bords de la casserole. Si ce n'est pas le cas, remettre sur feu doux tout en continuant à mélanger jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, puis retirer du feu.
- 4 Ajouter un à un les œufs, tout en mélangeant bien entre chaque.

## Étape 2

Cuisson des chouquettes

- 1 A l'aide de deux petites cuillères, déposer des petits tas de pâte sur une plaque anti-adhésive.
- 2 La plaque anti-adhésive peut être remplacée par une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.
- 3 Saupoudrer de sucre en grains, et faire cuire au four préchauffé à 200°C (Th.6-7) pendant une vingtaine de

minutes : les choux doivent être bien dorés.

- 4 Laisser les chouquettes 5 minutes dans le four éteint avant de les sortir.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Sortir les chouquettes du four et laisser refroidir avant de déguster.