

Les chouquettes au sucre & au cacao



QUANTITÉ

15 chouquettes



PRÉPARATION

30 minutes



REPOS

Non



CUISSON

25 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 125ml d'eau
- 50g de beurre
- 1 pincée de sel
- 75g de farine
- 3 œufs
- Des cristaux de gros sucre- acultatif : 1 cuillère à soupe de cacao en poudre non sucré.

Préchauffez votre four à 180°C.

Mettez dans une casserole l'eau, le beurre coupé en morceaux et le sel.

Faites fondre le beurre puis portez à ébullition quelques secondes.

Hors du feu, ajoutez la farine et mélangez bien.

Remettez la casserole sur feu doux et remuez énergiquement afin de dessécher la pâte.

Lorsqu'elle ne colle plus du tout aux parois ni au fond de la casserole, vous pouvez la retirer du feu.

Dans un bol, battez 2 œufs et demi avec une fourchette. Réservez le 1/2 œuf restant pour plus tard.

Ajoutez les œufs battus petit à petit dans la casserole en remuant pour les incorporer au fur et à mesure.

La pâte doit devenir brillante et lisse.

Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse n°10.

Pochez vos choux sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en laissant un peu d'espace entre chaque chou.

Avec le 1/2 œuf restant battu, dorez légèrement au pinceau les choux.

Rayez le dessus de vos choux à l'aide d'une fourchette.

Couvrez les choux avec le gros sucre.

Enfournez à 180°C pendant 20 à 25 minutes. Les choux doivent être gonflés et dorés.

