



## CHOUQUETTES

### Ingrédients :

- 25 cl d'eau
- 100 gr de beurre doux
- 10 gr de sucre semoule
- 125 gr de farine
- 7 œufs
- 10 g de sel fin
- 60 gr de sucre perlé



### Préparation :

- ☞ Dans une casserole, verser l'eau, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux. Porter le mélange à ébullition, puis le retirer du feu.
- ☞ Ajouter la farine et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- ☞ Remettre ensuite sur le feu et mélanger à nouveau, jusqu'à ce que le mélange ne colle plus aux parois de la casserole.
- ☞ Verser ensuite dans un saladier et ajouter les œufs entiers 1 par 1, en mélangeant énergiquement.
- ☞ Préchauffer le four à 200°C (th. 6 / 7).
- ☞ Mettre la pâte à choux dans une poche à douille puis la couler sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- ☞ A l'aide d'un pinceau, dorer les choux et les parsemer de grains de sucre.
- ☞ Enfourmer pendant 5 minutes, puis abaisser la température à 160°C et poursuivre la cuisson 25 minutes.

### Petit truc de chef 😊

Pendant la cuisson de la pâte, n'ouvrez surtout pas la porte du four au risque de voir les choux redescendre.



**Chef Emilien ROUABLE**  
**SAP – SO West**  
92300 Levallois Perret