

Recette n°235 : Chouquettes de Yohan William Gabriel



Ingrédients (pour 40 chouquettes, dessert pour 5 personnes) :

25 cl d'eau

125 g de farine

60 g de beurre

1 pincée de sel

50 g de sucre

4 oeufs

100 g de sucre en perles

Préparation :

0 - préchauffer le four à 180C

1 - mélanger eau, beurre, sucre dans une casserole et chauffer en remuant

2 - porter à ébullition en remuant, puis retirer du feu

- 3 - verser la farine en une seule fois, mûélanger avec une cuiller en bois jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux,
- 4 - remettre sur le feu et remuer la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache des parois et ne forme plus qu'une boule,
- 5 - retirer du feu, laisser refroidir une minute, puis incorporer les oeufs un par un en remuant,
- 6 - sur deux plaques de four, mettre deux feuilles de papier sulfurisé, et disposer les chouquettes en les espaçant,
- 7 - couvrir les chouquettes de sucre en perles,
- 8 - enfourner à four préchauffé à 180C et laisser cuire 20 minutes environ.

Observations :

Recette faite à Quiberon le 15 juillet 2011 par Yohan William Gabriel Béclin ; très bon mais pas régime du tout !

Une photo :

