

Les Chouquettes

La pâte à chouquettes est de la pâte à choux. On peut, une fois cuits, fourrer ces choux avec de la crème, de la glace etc ... Dans ce cas, on ne rajoute pas de sucre perlé.

Ingédients

125 ml eau
125 ml lait
1 pincée de sel
125 g de beurre
150 g de farine
4 œufs
sucre perlé pour mettre sur les chouquettes

Remarque : la proportion eau-lait va déterminer la consistance des chouquettes : avec plus de lait elles seront plus molles et souples, avec plus d'eau elles seront plus fermes et cartonneuses.

Préparation

1. Préchauffer le four à 165 °C.
2. Verser dans une casserole le lait, l'eau, le sel et le beurre. Amener doucement à ébullition, remuer pour mélanger le beurre.
3. Une fois que tout est homogène, hors du feu, ajouter la farine et remuer énergiquement à la spatule en plastique jusqu'à obtenir une pâte lisse, compacte, qui se détache de la casserole.
4. Remettre la casserole sur feu doux et remuer à la spatule en décollant la pâte de la casserole : on va la « dessécher » pour éliminer l'excédent d'eau. Cette étape dure plusieurs minutes.
5. Dans le bol du Kenwood, avec le K, remuer la pâte et ajouter les œufs un par un en mélangeant bien entre chaque œuf. La pâte doit former un ruban souple.
6. Former les choux sur une plaque (couverte de papier sulfurisé). On peut utiliser une poche à douille mais cela peut aussi se faire à la cuillère.
Avec ces quantités on remplit une plaque 60x60 cm.
7. Dorer les choux au jaune d'œuf et y coller le sucre perlé.
8. Cuire à 165°C pendant 37 minutes, surtout ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson.