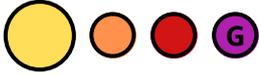


Pour 1/5 des chouquettes :



# Chouquettes



@cook\_and\_records

## Ingédients

- 250g d'eau
- 100g de beurre
- 5g de sel
- 150g de farine
- 200 à 250g d'œuf ( 4 à 5 œufs)
- 1 œuf ou du lait pour la dorure
- Sucre perlé

## Préparation

- ❶ Réalisez une panade : Dans une casserole, portez à ébullition quelques secondes l'eau, le beurre et le sel.
- ❷ Desséchez la panade : Hors du feu, ajoutez la farine en une seule fois. Remuez énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène qui se détache des parois. (Vous pouvez éventuellement remettre sur le feu si besoin).
- ❸ Faites descendre la température : Mettez votre panade dans le bol de votre robot en utilisant la feuille de votre robot. De la fumé va s'en échapper.
- ❹ Une fois que la panade a refroidi (plus de fumé et bol froid) ajoutez les œufs battus progressivement jusqu'à ce que vous obtenez la bonne texture (ni trop compact, ni trop liquide)
- ❺ Pochez : Placez la pâte dans une poche à douille et réalisez des tas régulier à espace régulier.
- ❻ Dorez la pâte avec le reste de vos œufs battus (ou éventuellement un autre œuf ou du lait) et parsemez de sucre perlé
- ❼ Enfournez 40 min à 180°C ( **ATTENTION** : n'ouvrez votre four sous aucun prétexte, ça ferait retomber le chou)

## Informations utiles

Il est préférable que vos oeufs soient à température ambiante, sortez les du frigos au moins 1h avant leur utilisation.

N'hésitez pas à prolonger la cuisson si besoin, les chouquettes doivent être creuse et aéré à l'intérieur.

Vous avez la possibilité de les fourrer après cuisson (chocolat, crème mousseline, praliné ...) (vous n'êtes pas obligé de mettre le sucre perlé dans ce cas).