



Gâteaux et desserts au chocolat
Chouquettes au chocolat



1h **30 min** **30 min** **0** **282**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

**Ingrédients pour les
chouquettes**

30 g **Cacao en poudre**
125 ml **Lait demi-écrémé**
125 ml **Eau**
125 g **Beurre**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 g **Farine**
60 g **Sucre semoule**
1 **Sel**
80 g **Sucre perlé**

Étape 1

Préparation de la pâte à chouquettes

- 1 Couper le beurre en petits morceaux.
- 2 Mettre l'eau, le lait, le sucre et le beurre à chauffer dans une casserole. Saler et porter doucement à ébullition.
- 3 Pendant ce temps, tamiser la farine et le cacao en poudre.
- 4 Une fois le mélange à base de lait à ébullition, retirer la casserole du feu. Verser d'un coup le mélange farine et cacao et remuer à l'aide d'une maryse.
- 5 Remettre sur le feu et continuer à mélanger pendant environ 1 minute, afin d'assécher la pâte.
- 6 Ajouter les œufs un à un à la pâte, en mélangeant vivement à chaque fois.
- 7 On doit obtenir une pâte bien lisse, qui se détache doucement de la maryse quand la soulève.

Étape 2

Préparation des chouquettes

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.5-6).
- 2 A l'aide de deux cuillères à café, faire des petits tas de pâte sur la plaque à pâtisserie.

- 3 Veiller à espacer les tas de pâtes de 2 cm environ car ils vont gonfler pendant la cuisson.
- 4 Saupoudrer de sucre en grain.
- 5 Placer au four pendant 30 minutes.