

Petits gâteaux
Chouquettes



45 min **20 min** **25 min** **0** **202**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
 pour **8** personnes

**Ingrédients pour la pâte
 à chou**

25 cl **Eau**
 100 g **Beurre**
 150 g **Farine**
 4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 1 **Sel**

**Ingrédients pour la
 finition**

1 **Sucre casson**
 1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf

Étape 1

Réalisation de la pâte à chou

- 1 Faire chauffer une casserole puis mettre l'eau, le beurre et du sel. Porter à ébullition.
- 2 Baisser un peu le feu quand l'eau bout et continuer de chauffer jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu.
- 3 Quand le beurre est fondu, couper le feu, ajouter la farine d'un seul coup et mélanger énergiquement à la spatule pour obtenir une panade.
- 4 Remettre sur feu doux et continuer à mélanger pour dessécher la pâte.
- 5 Quand la pâte se décolle bien des bords, débarrasser dans un saladier.
- 6 Continuer à mélanger pendant 2 à 3 minutes pour refroidir la pâte. Quand la pâte n'est plus brûlante au toucher, incorporer les oeufs un à un en mélangeant bien.

Étape 2

Couchage de la pâte à chou

- 1 Préchauffer le four à 200°C(Th.6-7).

- 2 Utiliser une poche à douille munie d'une douille cannelée pour coller une feuille de papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie avec un peu de pâte à choux.
- 3 Déposer ensuite des petits tas de pâte sur le papier sulfurisé en relevant brusquement, afin de couper la pâte.
- 4 Coucher les choux en quinconce et suffisamment espacés de sorte qu'ils ne se collent pas lors de la cuisson.
- 5 Mélanger un jaune d'oeuf avec un fond d'eau dans un bol, puis dorer délicatement les choux au pinceau.
- 6 Déposer le sucre casson sur les chouquettes.
- 7 Enfourner les chouquettes pendant 15 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les chouquettes du four, les disposer dans un plat.