



Les
recettes
des 4^e

Chouquettes (±45)

Ingrédients :

- $\frac{1}{4}$ de litre d'eau
- 100 g de beurre doux
- 150 g de farine
- 1 cuillère à soupe rase de sucre semoule
- $\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel
- $\frac{1}{2}$ cuillère à café de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 gros œufs
- du sucre perlé

Matériel nécessaire :

- 1 casserole
- 1 spatule
- 1 verre mesureur
- du papier sulfurisé

Préparation :

Mettre l'eau et le beurre dans une casserole et porter à ébullition.

Quand le mélange bout, retirer la casserole du feu et ajouter en une fois la farine avec le sel et la levure.

Remettre sur le feu et mélanger à la spatule jusqu'à ce que la pâte se décolle toute seule des bords de la casserole et ne fasse qu'une masse.

Laisser refroidir.

Faire préchauffer le four à 210°C (thermostat 7) ou 190°C avec la chaleur tournante.

Quand la pâte est refroidie, ajouter le sucre semoule et le sucre vanillé.

Ajouter les œufs un par un en mélangeant vigoureusement jusqu'à absorption complète par la pâte entre chaque.

Déposer des cuillerées de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Veiller à bien les espacer.

Ajouter sur chaque chouquettes les grains de sucre perlé en appuyant légèrement dessus.

Mettre à cuire au four préchauffé pendant 15 à 20 minutes.