



Les parfaites chouquettes
Une recette de Philippe Rogé, chef de la marque Rosières

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour une quarantaine de chouquette

Ingrédients

- 4 à 5 œufs
- 125 cl de lait
- 125 cl d'eau
- 150 g de farine
- 100 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 60 g de sucre
- Sucre en grains

1. Mettre l'eau, le lait, le sel, le beurre et le sucre dans une casserole.
2. Chauffer doucement de façon à faire fondre le beurre. Augmenter la chauffe jusqu'à ébullition.
3. Dès l'ébullition, verser la farine en une seule fois dans l'eau et mélanger hors du feu pour obtenir une pâte homogène et consistante.
4. Remuer la pâte sur feu doux afin de la dessécher pendant quelques minutes.
5. Verser la pâte dans un saladier. Laisser tiédir avant d'incorporer les œufs un à un.
6. La pâte doit être lisse et souple.

7. A l'aide d'une poche à douille, faire des petits tas sur la plaque à pâtisserie (recouverte d'une feuille de papier sulfurisé).
8. Couvrir de sucre en grains chaque chou
9. Préchauffer le four à 190° C en fonction ventilation.
10. Cuire 25 à 30 minutes.