



Pour environ 2 douzaines de chouquettes

1/2 tasse (125 ml) d'eau

1/2 tasse (125 ml) de lait

1/2 tasse (125 g) de beurre coupé en morceaux

1 pincée de sucre 1 pincée de sel

1 tasse (150 g) de farine

4 oeufs à température ambiante

1 jaune d'oeuf pour dorer

Sucre en grains pour saupoudrer

Chantilly de mascarpone

250 g de mascarpone

1 tasse (250 ml) de crème 35 %, froide

1/3 tasse (50 g) de sucre à glacer

1 gousse de vanille

Pâte à choux

Dans une casserole à fond épais, faire bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre.

Lorsque le mélange est arrivé à ébullition, verser d'un seul coup la farine et remuer vigoureusement à l'aide d'une cuillère en bois durant 1 minute jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte qui se détache complètement du fond de la casserole.

Verser cette boule dans le bol du batteur sur socle, muni du fouet plat, puis ajouter les oeufs un à un tout en fouettant rapidement. Il faut que la pâte à choux ait une consistance bien lisse, mais il ne faut pas qu'elle soit trop souple.

Préchauffer le four à 350 F (180 C). Préparer 2 plaques de cuisson en les chemisant de papier parchemin. Mettre la pâte dans une poche à pâtisserie puis former les choux de 2 po (5 cm) de diamètre.

À l'aide d'un pinceau, dorez au jaune d'oeuf. Saupoudrer de sucre en grain.

Enfourner pour 35 à 40 minutes, sans ouvrir le four. Les sortir du four et laisser complètement refroidir à température ambiante.

### Chantilly de mascarpone

Dans le bol du batteur sur socle muni du fouet, versez le mascarpone, la crème 35 %, le sucre à glacer et les graines de la gousse de vanille fendue et grattée.

Fouettez jusqu'à obtenir une chantilly mascarpone ferme et qui tient entre les branches du fouet.

Versez la chantilly dans une poche à pâtisserie munie d'une douille lisse de 6mm de diamètre.

Avec la pointe d'un couteau, faites un trou sous chaque chouquette. Garnir les dunes blanches avec la crème mascarpone et dégustez.