



Pour environ 3 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

Sucre en grains pour saupoudrer

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.

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.

Imprimer la recette