

# Chouquettes



Mmm! Les chouquettes de mon enfance. Je les ai redécouvertes depuis l'ouverture d'[Épi](#) – une boulangerie française – dans le centre-ville de Bonn. Elles y sont servies le matin en accompagnement des boissons chaudes. Depuis j'ai donc investi dans du sucre perlé lors d'une escapade normande [chez Alice Délices](#), toujours prêt à me dépanner en cas d'envie soudaine de chouquettes.

Ce matin il n'y avait même pas de quoi préparer un bon petit-déj' dans nos placards. J'ai donc préparé ces chouquettes – [trouvées sur Marmiton](#) – en 30 minutes top chrono...

*Pour 40-45 chouquettes*

*Préparation : 20 min.*

*Cuisson : 15 min.*

*1/4 de litre d'eau ; 100 g de beurre ; 150 g de farine ; 1 cuillère à soupe rase de sucre ; 1/2 cuillère à café de sel ; 1/2 cuillère à café de levure ; 1 sachet de sucre vanillé ; 3 gros œufs ; sucre perlé*



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

Lorsque le mélange bout, retirer la casserole du feu et ajouter d'un seul coup la farine avec sel et levure.

Mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se décolle toute seule des bords de la casserole et ne fasse plus qu'une masse.



Laisser refroidir légèrement. Ajouter le sucre, puis le premier œuf et mélanger jusqu'à absorption complète de celui-ci par la pâte. Recommencer avec les 2 autres œufs (cette opération peut se faire au batteur électrique).

Déposer sur une plaque beurrée ou recouverte de papier sulfurisé des cuillerées à café de pâte en les espaçant (2 plaques pour cette quantité). Personnellement, j'ai réalisé 40 chouquettes, cinq de moins comparées à la recette originale.



Ajouter des grains de sucre perlé sur chaque chou en les enfonçant légèrement dans la pâte.

Faites cuire dans un four à chaleur tournante, préchauffé à 190°C (th.6) pendant 10 à 15 min (ou 210°C (th. 7) sans chaleur tournante). Veillez à ce qu'elles ne restent pas plus longtemps au four.





*Conseil: Les chouquettes sont meilleures mangées dès la sortie du four car ensuite elles durcissent, mais ce n'est pas toujours évident de les finir en une seule fois. Selon moi, la meilleure technique pour conserver les chouquettes restantes, c'est de les congeler.*