



CHOUQUETTES

Ingrédients :

25 cl eau
½ cuillère à café de sel
1 grosse cuillère à soupe de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
80 g de beurre
125 g de farine
3 gros oeufs
Sucre en gros cristaux (déco)

REALISATION :

Préchauffer le four à 200° C (thermostat 6-7). Faire chauffer dans une casserole l'eau, le sel, le sucre en poudre, le sucre vanillé et le beurre. Quand le beurre est totalement fondu, verser en une fois la farine et mélanger avec une cuillère en bois sur feu doux, jusqu' à ce que la pâte se détache de la paroi.

Hors du feu, incorporer un oeuf et mélanger jusqu'à complète absorption. Faire de même avec les 3 autres oeufs.

Déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé des cuillères à café de pâte espacées. Puis disposer sur chaque chouquette des cristaux de sucre.

Mettre au four pendant 15 minutes puis baisser le thermostat à 175° C (thermostat 6) et laisser encore cuire 15 minutes.