

# Chouquettes !

*par Cecilecooks*



## **Ingrédients :**

### Pour la pâte à choux :

125 gr d'eau

125 gr de lait entier

110 gr de beurre doux coupé en petits morceaux

6 gr de sel fin

6 gr de sucre semoule

135 gr de farine Type 55 (important !)

220 gr d'œufs entiers

sucre grain

### Pour la dorure :

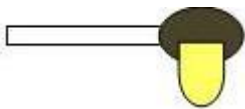
50 gr d'œufs entier et 7 gr de jaunes d'œufs.

Pour obtenir une dorure encore plus brillante, préparer 30 gr de sirop, 50% de sucre, 50% d'eau. Faire chauffer pour obtenir le sirop et ajouter le aux œufs, lorsqu'il est froid.

### **Procédé :**

- 1 - Préchauffer le four à 170°C (pas de chaleur-tournante, il faut une chaleur statique).
- 2 - Faire bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre.
- 3 - Tamiser la farine. Mélanger à feu fort jusqu'à obtenir une « boule ». Faire la panade, i.e. dessécher la pâte.
- 4 - Transférer la boule dans un cul de poule et verser les œufs, un par un, en mélangeant bien à chaque fois.

**Attention :** gardez deux des œufs jusqu'à obtenir une belle langue.



Tant que la langue n'est pas obtenue, il faut rajouter un œuf. Cela dépend du temps de dessèchement.

- 5 - Dresser les choux avec une douille n°10 (Matfer) en quinconce pour que l'air circule pendant la cuisson.

**Attention :** Pour obtenir des choux bien réguliers, se mettre bien droit au dessus. Pousser avec la main qui tient la poche. Ne pas tourner avec l'autre main en poussant. Arrêter de pousser avant de relever la poche.

- 6 - Préparer de la dorure. Imbiber un pinceau de la dorure et tapoter fort pour régulariser les choux et éviter qu'il y ait un petit pique.

- 7 - Parsemer du sucre grain sur chaque chou. La dorure permet aux grains de sucre de "tenir" sur le chou pendant la cuisson.

- 8 - Faire cuire à 170°C pendant 25 minutes pour les petites pièces (35 minutes pour des grosses pièces).

Au bout de 5 minutes, ouvrir légèrement le four pour faire évacuer la vapeur de cuisson. Pour cela, intercaler un petit carton entre le four et sa porte. Laisser ainsi jusqu'à la fin de la cuisson.