

LES CHOUQUETTES



DE SUZE

Ingrédients:

3 oeufs

90g de beurre

130g de farine

160cl d'eau

40g de sucre

1/2 càc de sel

perles de sucre



Recette:

1. Faites bouillir dans une casserole: l'eau, le beurre, le sel et le sucre.
2. Retirez du feu, rajoutez la farine d'un seul coup. Mélangez rapidement, à l'aide d'une spatule le mélange, jusqu'à ce que celui ci soit bien lisse et homogène.
3. Rajoutez ensuite, un à un les oeufs. Continuez toujours à bien mélanger votre préparation. Cela demande de la poigne.
4. Recouvrez une plaque de papier cuisson et disposez votre préparation en petites boules, où vous allez rajouter les perles de sucre.
5. Dans un four préchauffé à 250°, faites chauffer les chouquettes pendant 15minutes, puis baissez le four à 180° et laissez encore cuire pendant 10minutes.