Chouquettes au sucre perlé

Des petits choux dorés piqués de sucre perlé, légers et croquants. Toute la boulangerie dans un sachet de papier.

8 personnes	20 min préparation	25 min cuisson	45 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 125 ml d'eau
- 125 ml de lait
- 100 g de beurre
- 140 g de farine
- 4 œufs
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- 50 g de sucre perlé

Préparation

1. Mettre l'eau, le lait, le beurre, le sucre et le sel dans le bol.
2. Chauffer jusqu'à ébullition.
   4 min / 100°C / vitesse 2
3. Ajouter la farine et dessécher la pâte.
   1 min 30 sec / 90°C / vitesse 3
4. Ajouter les œufs un par un, en mélangeant à chaque fois.
   40 sec / vitesse 4
5. Pocher des boules de 3 cm sur une plaque et parsemer de sucre perlé.
6. Cuire 25 minutes à 180°C sans ouvrir la porte du four.

Le conseil de Tiha
Laisse la porte du four fermée les 20 premières minutes, sinon les chouquettes retombent.

Conservation : 2 jours dans une boîte, ou 1 mois au congélateur.