

Chouquette

Ingrédients

25 cl d'eau
125 g de farine
60 g de beurre
4 œufs entiers
50 g de sucre semoule
1 pincée de sel



La recette

- 1/Faites fondre à feu doux le beurre dans une casserole, ajoutez l'eau, le sucre et le sel.
- 2/Chauffez jusqu'à frémissement et versez immédiatement la farine en une fois.
- 3/Remuez énergiquement pour incorporer toute la farine, puis laissez dessécher sur feu doux.
- 4/Lorsque la pâte obtenue se détache des bords (après 1 minute), débarrassez-la dans un saladier.
- 5/Incorporez un à un les œufs, en mélangeant intimement.
Utilisez la pâte immédiatement.
- 6/Sur une tôle à pâtisserie beurrée, disposez des petits tas de pâtes (l'équivalent d'une cuiller à soupe) en les espaçant de quelques centimètres.
- 7/Egalisez la surface avec la cuiller.
- 8/Mettez au four (200/220°C) pendant 30 minutes.

La bonne recette de gütoune