



# La recette De Geneviève Chouquettes

## Proportions pour 40 gâteaux environ

### 1. Ingrédients :

- a) Pâte à choux : 12,5 cl d'eau ; 12,5 cl de lait ; 110 g de beurre ; 1 pincée de sel ; 150 g de farine ; 5 œufs ; sel ; huile.
- b) Décor : 50 g de sucre en grains.

### 2. Température du four : 180 °C ou thermostat 6.

### 3. Opérations :

- Préparer une Pâte à choux : verser le lait et l'eau dans une casserole, avec le beurre découpé en fines lamelles, et une pincée de sel.
- Amener à ébullition, et ajouter la farine tamisée d'un seul coup et hors du feu. Remuer à la cuillère de bois de façon à obtenir un mélange homogène.
- Reporter la casserole sur le feu doux et remuer pour dessécher la pâte. Celle-ci doit se décoller des parois de la casserole.
- Refroidir cette pâte dans un saladier.
- Ajouter 4 œufs entiers les uns après les autres en mélangeant énergiquement. Le dernier œuf peut être ajouté petit à petit après l'avoir battu. La pâte est prête lorsqu'elle forme une pointe au bout de la cuillère (elle ne doit pas être trop coulante).
- Recouvrir la plaque de cuisson d'un papier sulfurisé, légèrement huilé.
- Dresser des noix de pâte à l'aide de deux cuillères à café ou en utilisant une poche à douille (douille numéro 12). Les séparer de 3 cm environ.
- Dorer au pinceau avec un mélange d'œuf battu et eau.
- Parsemer les choux avec les grains de sucre.
- En fonction de la taille de votre plaque, il sera nécessaire d'effectuer la cuisson en plusieurs fois.
- Cuire au four environ 18 à 20 minutes.
- Laisser refroidir sur une grille.
- (*À conserver à l'abri de l'humidité*).