***\*\*\* LES CHOUQUETTES DU DIMANCHE \*\*\****

*Niveau de difficulté : Moyen*

*Temps de cuisson : 25 minutes*

*Temps de préparation : 15 minutes*

*Temps de repos : 0*

***Ingrédients pour 35/40 chouquettes environ :***

*80 g de Beurre*

*120 g de Farine*

*150 g d’Eau*

*3 Œufs*

*1 Cuillère à soupe de Lait en Poudre (Voir conseil)*

*1 Cuillère à café de Sucre*

*1 Pincée de Sel*

*6 Cuillères à soupe de Sucre en Grains (Voir conseil)*

***Matériel :***

*1 Poche à douille*

*1 Grosse douille lisse*

*1 Tapis de cuisson en silicone ou une feuille de papier sulfurisé*

***Préparation :***

*Préchauffez votre four à 200°.*

*Dans une casserole faites chauffer l’eau avec le beurre, le sel et le sucre et le lait en poudre.*

*Dès que tout est fondu, versez toute la farine d’un seul coup et mélangez bien avec une cuillère en bois jusqu’à ce la pâte n’adhère plus à la casserole.*

*Hors du feu, ajoutez les œufs un par un, mélangez bien à chaque fois.*

*Remplissez une des poches d’une douille lisse et réalisez des choux de 6/7cm de diamètre sur une plaque de cuisson recouverte du tapis de cuisson ou la feuille de papier sulfurisé.*

*Battez l’œuf pour la dorure avec une petite cuillère à café d’eau et à l’aide d’un pinceau badigeonnez tous les choux.*

*Saupoudrez le dessus de chaque chouquette avec le sucre en grain et enfournez pour 20 à 25 minutes suivant votre four.*

*Laissez refroidir sur une grille.*

***Conseil :***

*Pour la réalisation des choux, voir les conseils de la recette des mini-gougères apéritives.*

*Donnez à vos choux la taille que vous souhaitez mais n’oubliez pas qu’ils vont gonfler.*

*Ne les faites donc pas trop gros et ne les serrez pas de trop.*

*Si vous ne possédez pas de poche à douille :*

*Pour former les choux utilisez deux petites cuillères ou deux cuillères à soupe suivant la taille voulue.*

*Le lait en poudre apporte plus de moelleux à vos choux.*

***Une histoire de choux :***

*Je vous livre ici la recette des chouquettes mais sans la pâte à choux bon nombre de pâtisserie n’existerait pas comme le Pari Brest, les profiteroles, les religieuses et autres, admettez que cela serait quand même dommage.*

*Cette pâte à choux s’utilise également dans les recettes salées comme les gougères ou les pommes dauphines.*

*L’origine de la pâte à choux est un peu floue mais il semble qu’elle ait été créée au XVIe siècle par Popelini pâtissier italien venue retrouver en France la reine Catherine de Médicis. Celui-ci fabriquait « une pâte à chaud » en la faisant dessécher sur le feu.*

*Mais c’est seulement en 1760, qu’elle est perfectionnée par Avice (pâtissier de Talleyrand et d’Antoine Carême) qui crée des choux grillés. À partir de là, elle porte définitivement le nom de « pâte à choux ».*