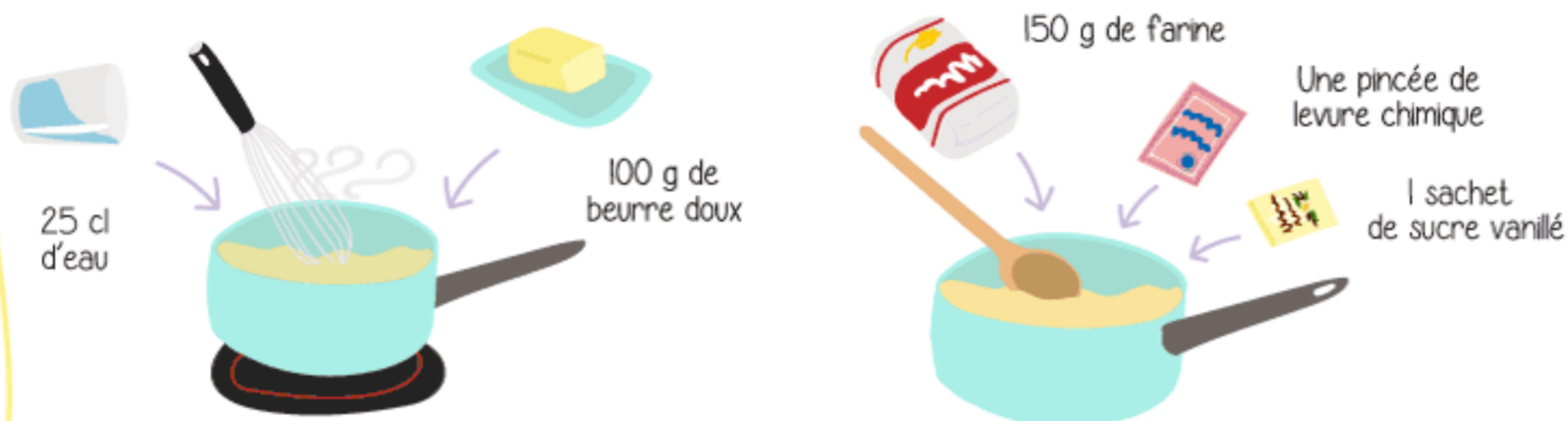


Pour 45 chouquettes

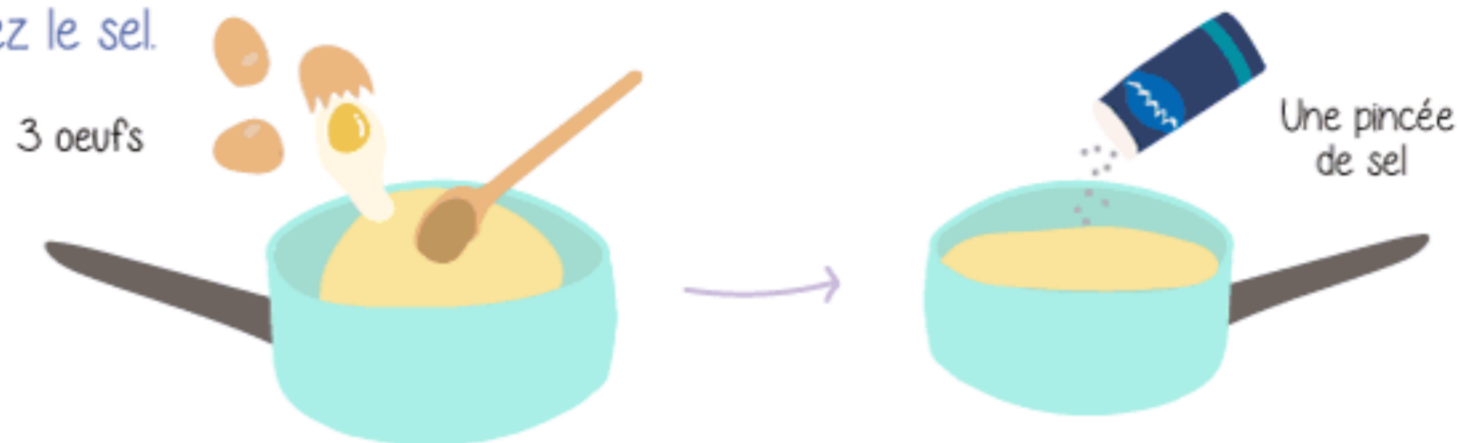
Chouquettes



- 1 Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le beurre. Retirez du feu puis ajoutez la farine et la levure. Mélangez le tout jusqu'à obtention d'une boule lisse et ferme.



- 2 Laissez refroidir. Cassez les œufs un à un en mélangeant énergiquement. Ajoutez le sel.



- 3 Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, déposez des cuillères à café de pâte. Disposez ensuite quelques perles de sucre sur chaque chou.



- 4 Enfournez 20 minutes dans un four préchauffé à 200°C.

