

Chouquette au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 20 min	Durée : 25 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 8	Etapes : 7	Commentaires : 6	Astuces : 17

Ingrédients

150G de farine
70G d'eau
70G de lait
60G de beurre
5G de sucre en poudre
3 oeufs
1 pincée de sel
Sucre perlé

Etapes

La chouquette est une pâte à chou aéré, légère et moelleuse, donc faibles en calories, que l'on déguste, en buffet, pendant les fêtes familiales et entre amis principalement dans les communions, les baptêmes, les mariages, les anniversaires. On peut les fourrer et les monter en pyramide. Pour les préparer :

Préchauffer le four sur 200°C

Â»

Mettre l'eau, le lait, le beurre, le sucre en poudre et le sel dans le bol du thermomix et mixer 5 minutes sur 70°C à la vitesse 3.

Â»

A la sonnerie, ajouter la farine et régler 1 minute sur la vitesse 3.

Â»

Attendre 5 minutes que le mélange refroidisse.

Â»

Régler le thermomix 3 minutes sur la vitesse 5. Quand celui-ci est en route, mettre les oeufs 1 par 1 par l'orifice, environ toutes les 30 secondes.

Â»

Mettre du papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie allant au four.

Â»

Mettre la pâte dans une poche à douille en raclant avec la spatule, faire des petits tas et parsemer de sucre en grain.

Â»

Puis, enfourner 15 à 20 minutes avec un four à chaleur tournante. Surveiller la cuisson, cela dépend de votre four.

Laisser refroidir et déguster ces petits choux simples et rapides à préparer. Vous allez vous régaler. Miam ;)