

Les chouquettes de Léopold

Ingrédients :

25cl d'eau
100 g de beurre
150 g de farine
1 cuillère à soupe rase de sucre semoule
 $\frac{1}{2}$ cuillère à café de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
3 oeufs

Préparation :

Mettre l'eau et le beurre dans une casserole et porter à ébullition. Lorsque le mélange bout, retirer la casserole du feu et ajouter d'un seul coup la farine avec le sel et la levure.

Mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que la pâte se décolle toute seule des bords de la casserole et ne fasse plus qu'une masse.

Laisser refroidir quelques instants.

Ajouter le sucre, puis le premier oeuf et fouetter énergiquement jusqu'à absorption complète de celui-ci par la pâte. Recommencer avec les 2 autres oeufs (cette opération peut se faire au batteur électrique).

Préchauffer le four à 210°C .

Déposer sur une plaque beurrée ou recouverte de papier sulfurisé des cuillerées à café de pâte en les espaçant bien (2 plaques pour cette quantité).

Ajouter des grains de sucre perlé sur chaque chou en les enfonçant légèrement dans la pâte.

Mettre à cuire dans le four préchauffé à 210°C pendant 15 à 20 minutes (190°C suffisent pour un four à chaleur tournante).