

Choukette : A Traditional French Patisserie in Melbourne

Recipe

Recette : pâte à choux / chouquettes

Faites bouillir 250g d'eau, 100g de beurre et un peu de sel.

Quand ça bout, versez dedans 150g de farine (en une fois), et faites bien dessécher sur le feu en tournant avec une cuiller en bois.

Quand la masse / le mélange se décolle complètement de la casserole, versez le mélange dans un bol et ajoutez un par un 4 ou 5 œufs (ça dépend de la taille des œufs), en tournant toujours avec la cuiller en bois.

Quand tous les œufs sont mélangés, mettez la pâte dans une poche à douille et faites des petits choux sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (baking paper).

Mettez dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à ce que les choux soient bien gonflés et dorés (environ 25 minutes). Les choux sont cuits lorsqu'ils sonnent creux (= *sound hollow*).

Pour faire des chouquettes, ajoutez ensuite du sucre perlé sur les choux.



Recipe : courtesy of Nans Wojtczak from [Choukette](#)

Photo: Jessica T.