

Chouquettes
Pour !30 chouquettes



1. **PÂTE À CHOUX**

900 g de pâte à choux (voir recettes de base)

2. **SUCRE PERLÉ**

500 g de Sucre Perle Carrare ancel

3. **RÉALISATION DES CHOUQUETTES**

Dresser 30 choux sur une plaque très légèrement graissée à l'Ouragan ancel à l'aide d'une poche à douille de 15 mm. Dorer les choux au pinceau puis saupoudrer généreusement de sucre perlé. D'un geste rapide, redresser la plaque à la verticale pour faire tomber l'excédent de sucre. Cuire les chouquettes à 180°C environ 20 min en four ventilé et à 200°C environ 25 min en four à sole, clef ouverte.