

**Atelier
fabrication de chouquettes
par Pauline**



**INGRÉDIENTS
CHOUQUETTES**



- 80g de beurre
- 25cl d'eau
- 125g de farine
- 100g de sucre
- 4 œufs
- Perles de sucre

ÉTAPE 1



Faire chauffer dans
une casserole le
beurre, le sucre et
l'eau

ÉTAPE 2



Une fois le beurre
fondu, ajoutez la
farine, et sur feu
doux remuez
energiquement
jusqu'à ce que la
pâte se décolle de
la casserole

ÉTAPE 3



Hors du feu, ajoutez
les œufs un en un et
mélangez

ÉTAPE 4



Une fois la pâte bien homogène, disposez sur la plaque du four des petites cuillères de pâte et parsemez de perle de sucre.

Cuire ensuite 15/20 minutes à 200 degrés

ÉTAPE 5



Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir un peu vos chouquettes et régalez vous!