

Les chouquettes moelleuses de la mort qui tue



Ingrédients

- 4 œufs
- 120 g de beurre demi sel
- 15 g de sucre
- 150 g de farine
- 125 ml de lait ribot
- 125 ml d'eau
- Du sucre perlé

Dans une casserole, verser le lait Ribot, l'eau, le sucre et porter à ébullition. Lorsque le beurre a fondu, verser la farine d'un coup et mélanger énergiquement pendant quelques minutes.

La pâte doit former une boule qui se décolle des parois de la casserole.

Retirer la casserole du feu et ajouter les oeufs un par un, en mélangeant bien à chaque fois. Il faut pas mal de force et d'huile de coude.

Préchauffer le four à 180°C.

A l'aide d'une poche à douille, faire de petits tas bien espacés sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Parsemer de grains de sucre perlé.

Enfourner pour 25 minutes.

Les chouquettes doivent être bien dorées et avoir gonflé.

Elles sont délicieuses tièdes, trempées dans du café ou dans du lait.