**Chouquettes au chocolat**



*Ingrédients* : (pour 50 chouquettes ou 100 mini-chouquettes)

- 25 cl d'eau
- 4 œufs
- 130 g de farine
- 20 g de cacao amer en poudre
- 100 g de beurre
- 20 g de sucre en poudre
- grains de sucre

*Recette* :

Faites chauffer l'eau, le beurre et le sucre en poudre dans une casserole. Portez à ébullition. Hors du feu ajoutez la farine et le cacao en poudre d'un seul coup. Travaillez bien la pâte, pour "mettre en boule". Il ne faut plus que la pâte colle aux parois de la casserole.

Versez la pâte dans un saladier ou dans le bol de votre robot. Ajoutez les œufs battus en omelette un à un. Incorporez bien chaque œuf à la pâte avant d'ajouter le suivant ! La pâte doit être bien lisse.

Versez la pâte dans une poche à douille et faites des petits tas sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. (Vous pouvez faire des petits tas à l'aide d'une cuillère à café si vous n'avez pas de poche à douille.)

Disposez des grains de sucre sur les chouquettes.

*Cuisson* :

Enfournez 20-25 mn sur 180 °. N'ouvrez surtout pas la porte du four pendant la cuisson, sinon ils risquent de retomber ! Laissez-les refroidir sur une grille.

***http://www.evacuisine.fr/***