

Chouquette

écrit par Pariseyn | 31 mai 2022



Ah les chouquettes ! La simple évocation de ce nom fait remonter en chacun de nous des souvenirs d'enfance ou de goûters d'anniversaire chez les grands-parents. Sa réalisation n'est pas très compliquée, mais il faut respecter quelques petites astuces pour les réussir parfaitement.

Ingrédients, pour une cinquantaine de chouquettes :

150 g de farine T65 bio Celnat 12,8% de gluten

165 g de lait $\frac{1}{2}$ écrémé

90 g d'eau

110 g de beurre doux

200 g d'œufs (4 œufs)

2 g de sucre en poudre

2 g de sel

Sucre en grains pour le décor

Peser tous les ingrédients.

Laisser fondre le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel dans une casserole et porter le tout à ébullition.

Verser la farine en une seule fois et remuer constamment à l'aide d'une spatule rigide pour amalgamer le tout (environ 1 minute).

Continuer à remuer pour dessécher la préparation jusqu'à ce qu'elle se détache des parois : ce mélange s'appelle la panade. Astuce : lors du séchage de la pâte, surveiller la

vapeur. Dès qu'il n'y en a plus, passer à l'étape suivante.

Débarrasser la panade dans le bol du robot équipé de la feuille.



Faire tourner le robot 1 à 2 minutes à vitesse 1.

Incorporer les œufs un à un sans cesser de mélanger (cela prend environ 4 minutes).

Corner la cuve et la feuille et mélanger une dernière fois 1 minute pour que le mélange soit bien homogène et sans grumeaux. Astuce : pour savoir si la consistance de la pâte est correcte, on trempe son index dans la pâte et on le met à la verticale. La pointe formée doit se recourber. Si elle reste droite, ou trop droite, c'est qu'il n'y a pas assez d'œuf. Si la pointe retombe rapidement, c'est qu'il y a trop d'œuf et c'est trop tard, il faut tout refaire.

Préchauffer le four à 150 °C chaleur tournante, avec une grille au niveau 2 (1 étant la plus basse).

Préparer deux plaques de cuisson recouverte d'une toile Silpat ou de papier cuisson.

Mettre la pâte à chou dans une poche à douille munie d'une douille unie à l'aide d'une corne.



Dresser 25 choux de 2 à 2,5 cm. Astuce : placer la douille près de la plaque et en la tenant verticalement. Cela permet d'obtenir une forme ronde et plus régulière.

Parsemer généreusement de sucre en grains. Astuce : le sucre en grains est en fait du saccharose (comme le sucre ordinaire) qui fond à 160°C, température à laquelle le caramel se forme. C'est pourquoi on va cuire les chouquettes à 150°C pour que le sucre conserve sa forme et ne fonde pas.

Enfourner pour une trentaine de minutes (33 minutes pour moi). Astuce : c'est prêt quand la chouquette a bien gonflé, doré et que les grains de sucre ont commencé à caraméliser légèrement.

Astuce : pour éviter que les chouquettes ne retombent, il ne faut surtout pas ouvrir le four avant la fin de la cuisson.

Laisser refroidir sur grille.

Procéder de même pour le façonnage et la cuisson des chouquettes restantes.



Note :

Il est possible de cuire deux fournées dans un four à chaleur tournante à 150°C, avec des grilles aux niveaux 1 (la plus basse) et 3 pendant le même temps de cuisson, qui reste de toutes façons à surveiller en fonction de la coloration souhaitée.