


# CHOUQUETTES AU CHOCOLAT

 Nombre de personnes : Pour une quarantaine de chouquettes

## INGRÉDIENTS

---

- 250 g d'eau
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 100 g de farine
- 25 g de cacao non sucré
- 65 g de beurre
- 4 œufs
- 1 jaune d'œuf

## PRÉPARATION

---

1. Préchauffer le four à 180°C (th 6).
2. Mettre dans une casserole l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Chauffer sur feu moyen. Quand le mélange arrive à frémissements, ajouter hors du feu le mélange farine/cacao d'un coup et avec une spatule mélanger énergiquement en écrasant bien la pâte afin de supprimer les grumeaux.
3. Remettre 1 à 2 mn sur le feu afin de dessécher la pâte. Elle ne doit pas coller aux doigts, ni à la casserole mais elle doit faire une grosse boule homogène.
4. Mettre la pâte dans un cul de poule. Laisser refroidir quelques minutes. Casser un premier œuf et fouetter jusqu'à incorporation complète, reproduire la même opération pour chaque œuf.
5. Mettre la pâte dans une poche à douille et coucher les choux sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
6. Déposer des grains de sucre perlé à la surface des choux.
7. Cuire 20 à 30 mn. Ne pas ouvrir le four pendant les 20 premières minutes car ils risquent de s'affaisser.
8. A la sortie du four, mettre les choux sur une grille jusqu'à complet refroidissement.