



Et si on confectionnait des Chouquettes au chocolat !

publié le 11/04/2020

Bonjour à tous.

Afin de vous changer l'esprit et de déconnecter de vos devoirs je vous invite à essayer la recette suivante :

Pour ce week-end de Pâques ☐ la confection de chouquettes au chocolat ☐ pourra ravir vos papilles et celles de vos parents .

Pour 45 choux nous avons besoin :

150 g d'eau

150 g de lait ☐

6 g de sucre en poudre

6 g de sel

150 g de beurre

300 g d'oeufs

180 g de farine

50 g de chocolat ☐ Noir

Dans une casserole ☐,mettre l'eau,le lait,le beurre,le sucre et le sel et porter à ébullition.

Ajouter la farine et bien mélanger avec une spatule pour former une pâte qui se décolle parfaitement des bords.

Incorporer les œufs ☐ petit à petit.

Mettre la pâte dans une poche à douille pour former les petits choux et finir en ajoutant dessus un peu de chocolat ☐ noir haché.

Enfourner pour 30 minutes environ à 180 degrés.

Par ailleurs vous pouvez remplacer le chocolat ☐ par du sucre perlé ou finir avec du sucre glace..

À vos fourneaux.

Le service de restauration vous souhaite bon courage et surtout prenez soin de vous.



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.