

## RECETTE CHOUQUETTE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

- Sucre perle
- pépites de chocolat
  - 125 g d'eau
  - 125 g de lait
  - 125 g de beurre
  - 5 g de sucre
  - 5 g de sel
  - 150 g de farine T55
  - 5 œufs



Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le sucre, le sel et le beurre. Pendant ce temps, mixez les œufs.

Une fois votre mélange à ébullition, versez-le dans votre batteur et ajoutez la farine. Laissez le batteur tourner jusqu'à ce que la fumée disparaisse.

Ensuite, ajoutez les œufs petit à petit, jusqu'à obtenir une pâte à choux bien brillante.

Avez un spray de démoulage, graissez une plaque de cuisson, puis avec une poche à douille formez vos chouquettes et garnissez-les en fonction de vos envies. Enfournez ensuite 30 minutes à 170°C.