



# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

DESSERT

## Les chouquettes



Préparation : 10 Min - Cuisson : 25 Min

**Pour 6 personnes**

**Ingredients : 1 préparation pour pâte à choux Francine |  
10 cl d'eau | 3 œufs | 1 sachet de sucre en grains**

**Préchauffer** le four à 210°C (Th.7). Dans un saladier, **casser** les œufs, **ajouter** l'eau chaude et **mélanger**. **Verser** le contenu du sachet de préparation pour pâte à choux Francine et **mélanger** afin d'obtenir une pâte lisse. **Déposer** la pâte à choux sur une plaque de cuisson en métal légèrement beurrée et farinée. A l'aide de 2 petites cuillères, **former** des petits tas, les **espacer** car ils vont gonfler à la cuisson. **Répartir** le sucre en grain sur les chouquettes. **Enfourner** pour 20 à 25 min en fonction de la taille des chouquettes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

- Nez : frais et épanoui de coing, de marmelade de pomme.
- Bouche : rond, signé, belle allonge, nerveux, finale sur la minéralité croquante et des bulles fines et crémeuses.



**le conseil de votre caviste :**  
Château Moncontour  
Méthode Traditionnelle  
millésimé

**Et aussi :**  
Champagne Henriot  
brut souverain

Retrouvez toutes les recettes de Francine sur [www.francine.com](http://www.francine.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION