

Recette Les petits choux craquelins



Ingrédients / pour 6 personnes

- **Choux :**
- 100 g de beurre
- 20 cl d'eau
- 5 cl de lait
- 10 g de sucré
- 1 pincée de sel
- 150 gr de farine
- 4 œufs
- **Craquelin :**
- 50 g de beurre
- 60 g de cassonade
- 60 g de farine

Réalisation

- Difficulté
- Préparation
- Cuisson
- Temps Total
- **Facile**
- **30 mn**
- **15 mn**
- **45 mn**

PRÉPARATION Les petits choux craquelins

1 Préparez votre craquelin en mélangeant tous les ingrédients (beurre, cassonade et farine). Étalez la pâte sur 2 mm entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Mettez au congélateur le temps de confectionner les choux.

2 Préchauffez le four à 200°. Dans une petite casserole faites bouillir l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre coupé en morceaux. Hors du feu, ajoutez la farine en une seule fois et mélangez bien à l'aide d'une spatule en bois. Remettez la casserole sur feu doux et laissez

"sécher" la préparation en remuant sans cesse pendant 2-3 minutes. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir 5 minutes.

3 Battez les œufs en omelette et, toujours hors du feu, ajoutez-les en 3 fois au mélange précédent. Une fois la pâte homogène, remettez sur feu doux et mélangez sans cesse pendant 8 à 10 minutes le temps que la pâte "sèche" de nouveau.

4 Mettez la pâte à choux dans une poche à douille et formez-les sur la plaque à pâtisserie ou du papier sulfurisé. (si vous souhaitez faire des chouquettes classiques, [badigeonnez](#)-les d'un jaune d'œuf battu, saupoudrez le sucre perlé et enfournez pour 15 à 20 min)

5



Sortez le craquelin du congélateur et découpez-en des morceaux que vous poserez sur le dessus des choux. (le mieux étant des ronds de la taille des choux mais encore faut-il un emporte-pièce à la bonne taille ^^ ! Moi j'ai fait des carrés au couteau et cela a très bien marché !.

Pour finir

Enfourez 15 à 20 minutes selon leur taille.