



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 40mn

PROFITEROLES

INGREDIENTS:

¼ L de Pâte à choux
1 œuf pour la dorure

3 dl de crème Chantilly
ou 0,5 L de glace Vanille

350 g de chocolat noir
60 g de beurre
2,5 dl de crème

METHODE :

Les Profiteroles sont le « pêcher mignon » de beaucoup d'entre nous ! Que ce soit à la Chantilly, ou garnies de glace vanille, elles restent un incontournable rendez-vous pour les plus gourmands.

Commencez par faire votre pâte à choux, soit ¼ L, puis dressez-la sur une plaque à four légèrement graissée. A l'aide d'une poche munie d'une douille unie de taille moyenne, dressez des choux gros comme une noix, puis dorez-les avec un peu de dorure et un pinceau souple.

Rayez-les tous à l'aide d'une fourchette trempée dans la dorure, sans trop appuyer, mais en marquant la pâte à choux quand même.

Préchauffez votre four à 210°C (thermostat 7) pendant 10 mn, puis enfournez les choux.

Laissez cuire pendant 20 mn environ, Une belle couleur blonde doit recouvrir la pâte à choux.

Laissez-les refroidir.

Préparez votre crème « Chantilly », si vous souhaitez les garnir ainsi.

Percez le fond des choux pour pouvoir les garnir, en vous servant d'un capuchon de stylo bille préalablement lavé. N'hésitez pas à bien remuer à l'intérieur afin de percer les alvéoles et laisser la place pour la garniture.

Servez-vous d'une poche munie d'une douille unie de taille moyenne, puis remplissez chacun des choux par le fond, de chantilly ou de glace vanille, dans ce dernier cas remettez les choux aussitôt dans le congélateur en attendant de préparer la sauce chocolat.

Pour la sauce chocolat, faites chauffer la crème et le beurre ensemble jusqu'aux premiers bouillons.

Retirez du feu, puis versez le tout sur le chocolat préalablement concassé. Remuez l'ensemble à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse et homogène. Laissez tiédir.

Préparez vos choux sur des assiettes à dessert, puis versez la sauce chocolat sur le dessus.

Servez et savourez le regard de vos proches. Les yeux envahis par cette délicate attention, ils ne manqueront pas de vous féliciter sans aucune retenue. Le Chef C'est Vous !