

Recette SUCRÉE

Nombres de personnes : 6 - Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn - Difficulté : Moyen



Profiteroles maison

> Préparation

- Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le beurre coupé en dés. Incorporez la farine en une seule fois. Desséchez la pâte 1 mn sur le feu. Placez-la dans un saladier, incorporez les oeufs un à un en veillant que le premier soit complètement incorporé avant d'ajouter le suivant.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Avec une poche à douille à embout lisse ou 2 cuillères à soupe, formez les choux de la taille d'un abricot.
- Enfourmez pour 15 mn à 200°C, 5 mn à 180°C et laissez encore 5 mn dans le four éteint.
- Laissez-les bien refroidir. Incisez les choux sur le côté avec une paire de ciseaux. Garnissez de glace à la vanille et versez le chocolat chaud sur le dessus. On compte 3 choux par personne.
- Préparez la sauce au chocolat : mélangez dans une petite casserole le chocolat, le beurre et le lait. Laissez fondre doucement, tournez avec une cuillère en bois. Lorsque le mélange est bien homogène, c'est prêt !

Vous pouvez les préparer à l'avance, les mettre au congélateur et les sortir 10 mn avant le dessert, il ne vous restera plus qu'à préparer le chocolat.

Ingredients

- 75 g de beurre
- 25 cl d'eau
- 150 g de farine
- 4 oeufs
- 1 pincée de sel

La sauce chocolat :

- 150 g de chocolat noir
- 20 g de beurre
- 20 cl de crème liquide