



Gâteaux et desserts au chocolat
Profiteroles



55 min 30 min 25 min 0 542
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

**Ingrédients pour la pâte
à choux**

125 ml **Eau**
75 g **Farine**
50 g **Beurre**
20 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

**Ingrédients pour la
sauce au chocolat**

20 cl **Crème liquide
(fleurette)**
150 g **Chocolat noir**

**Ingrédients pour le
dressage**

75 cl **Glace vanille**

Étape 1

Préparation des choux

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th. 6-7).
- 2 Verser dans une casserole l'eau, le beurre coupé en morceaux, et le sucre.
- 3 Lorsque le mélange commence à bouillir, verser hors du feu la farine en une seule fois. Bien mélanger avec la cuillère en bois.
- 4 La pâte doit se détacher des bords de la casserole. Si ce n'est pas le cas, remettre sur feu doux tout en continuant à mélanger jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, puis retirer du feu.
- 5 Débarrasser la pâte obtenue dans un saladier.
- 6 Ajouter un à un les œufs, fouetter pour bien les incorporer à la pâte.
- 7 A l'aide de deux petites cuillères, déposer des petits tas de pâte sur une plaque anti-adhésive.
- 8 Il est aussi possible d'utiliser une poche avec une douille, ou un sac de congélation auquel on coupe un des coins.
- 9 Faire cuire au four pendant une vingtaine de minutes : les choux doivent être bien dorés. Avant de les sortir, les laisser pendant 5 minutes dans le four éteint.

- 10 A mi-cuisson, entrouvrir le four pendant dix secondes pour enlever la vapeur dégagée par les choux.

Étape 2

Préparation de la sauce au chocolat

- 1 Hacher le chocolat.
- 2 Il est nécessaire de hacher le chocolat afin qu'il s'incorpore rapidement à la crème.
- 3 Dans une casserole, porter la crème à ébullition.
- 4 Hors du feu, ajouter le chocolat et mélanger pour obtenir une sauce bien lisse.

Étape 3

Montage des profiteroles

- 1 A l'aide d'un couteau à dents, couper les choux en deux, prévoir 3 choux par personne.
- 2 A l'aide d'une poche à douille ou d'une petite cuillère, remplir les choux de glace à la vanille, les déposer sur des assiettes, puis verser la sauce au chocolat. Servir immédiatement !