



Petits gâteaux

Profiteroles à la crème de citron



55 min 30 min 25 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

511

CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à choux

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- 2 Porter l'eau, le beurre, le sucre et le sel à ébullition dans une casserole.
- 3 Hors du feu, ajouter d'un seul coup la farine puis remettre sur feu moyen en remuant vigoureusement pendant une à deux minutes à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Transférer la pâte dans un saladier et la laisser tiédir.
- 5 Incorporer les œufs un à un après les avoir préalablement battus dans un bol à l'aide d'un fouet.
- 6 Entre chaque ajout, la pâte doit avoir bien absorbé l'œuf et doit être consistante.
- 7 Tapisser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Insérer une douille unie dans une poche à douille, puis la garnir de pâte à l'aide d'une maryse.
- 8 Déposer les choux sur la plaque en les espaçant régulièrement, réaliser 3 à 4 choux par convive.
- 9 Enfourner pendant 10 minutes à 210°C (Th.7) puis 15 minutes à 180°C (Th.6).

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte à choux

50 g **Beurre**
12 cl **Eau**
75 g **Farine**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 c. à café **Sucre semoule**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la crème au citron

30 cl **Lait demi-écrémé**
1 **Citron(s)**
2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
25 g **Maïzena**
100 g **Sucre semoule**
4 g **Feuille de gélatine**
120 g **Beurre**
12 cl **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour le décor

Étape 2

Préparation de la crème au citron

1 Sucre glace

- 1 Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Zester le citron dans un ramequin, presser le jus dans un bol.
- 3 Verser le lait dans une casserole avec les zestes de citron, porter à ébullition.
- 4 Dans un saladier, blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre. Puis ajouter la maïzena, fouetter. Verser le lait bouillant dessus.
- 5 Mélanger à l'aide d'un fouet puis verser dans la casserole et remettre sur le feu.
- 6 Laisser cuire pendant 2 minutes sans cesser de remuer.
- 7 Hors du feu, ajouter la gélatine, le beurre et le jus du citron.
- 8 Verser la crème dans un saladier, la recouvrir au contact de film alimentaire. Laisser refroidir.
- 9 Monter la crème liquide bien froide en chantilly à l'aide d'un batteur.
- 10 Une fois la crème au citron refroidie, incorporer la crème chantilly délicatement à l'aide d'une maryse.

Étape 3

Assemblage des profiteroles

- 1 Couper les choux en deux à l'aide d'un couteau à dents.
- 2 Insérer une douille cannelée dans une poche à douille. Garnir la poche de crème au citron puis remplir la base des choux.
- 3 Recouvrir de l'autre moitié du chou.
- 4 Saupoudrer de sucre glace à l'aide d'une passette.

Étape 4

Dressage

- 1 Servir 3 à 4 choux par assiette.