

Profiteroles au Chocolat

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BEURRE	75 g + 20 g
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- FARINE	150 g
- OEUF(S)	4
- SEL	
- CHOCOLAT FONDANT	125 g
- BEURRE	1 noix
- LAIT	10 cl
- CRÈME GLACE	goût vanille

Recette:

- Pour les choux, préchauffez le four à 200°C.
- Portez à ébullition le beurre en morceaux avec le sucre et le sel.
- Retirez du feu puis versez la farine d'un coup. Mélangez énergiquement à la spatule.
- Remplacez sur le feu et remuez jusqu'à obtention d'une pâte qui se décolle des parois et forme une boule.
- Hors du feu, incorporez les œufs 1 à 1 en mélangeant.
- Dressez les choux sur une plaque filmée de papier sulfurisé à l'aide d'une poche à douille.
- Enfourez 25 – 30 minutes.
- Laissez refroidir dans un endroit sec et frais.
- Coupez ensuite légèrement le chapeau des choux et farcissez-les de crème glace vanille. Placez-les au congélateur.
- Préparez la sauce chocolat en faisant fondre doucement le chocolat avec le beurre et en l'allongeant avec le lait pour obtenir la consistance voulue.
- Servez les profiteroles nappés de chocolat.

