

Les profiteroles



Pour environ 20 choux

Glace à la vanille

- *500 g de lait*
- *170 g de sucre*
- *5 jaunes d'oeuf*
- *2 gousses de vanille*
- *25 g de lait en poudre (j'ai pris du demi écrémé)*
- *20 cl de crème liquide entière*

Pâte à choux

- *150 g de lait*
- *100 g d'eau*
- *80 g de beurre*
- *1/2 cuillère à café de sel*

- 1 cuillère à soupe de sucre
- 150 g de farine
- 4 œufs

Craquelin

- 60 g de beurre mou
- 60 g de sucre roux
- 60 g de farine

Sauce au chocolat

- 100 g de chocolat
- 25 g de crème liquide entière
- 70 g d'eau chaude

Commencez par la glace à la vanille pour qu'elle ait le temps de prendre au froid.

Fendez les gousses de vanille en deux, grattez les grains et mettez-les avec les gousses et 100 g de sucre dans le lait. Portez le lait à ébullition et laissez infuser.

Pendant ce temps, fouettez les œufs, le lait en poudre et le reste du sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Versez alors petit à petit le lait chaud sur les œufs sans cesser de fouetter. Remettez le tout dans la casserole et faites cuire à feux doux jusqu'à l'obtention d'une crème anglaise. Pour ne pas la louper je la fais toujours au thermomètre, à 84°C arrêtez la cuisson. La crème anglaise ne doit surtout pas bouillir !

Sortez du feu et ajoutez la crème.

Laissez refroidir d'abord à température ambiante, puis au réfrigérateur. Lorsque la crème est bien froide, sortez les gousses de vanille et mettez-la

dans votre turbine ou sorbetière. Le temps de prise de la glace varie selon l'appareil utilisé et la température de la crème.

Lorsque la glace est prise mettez-la au congélateur au moins 2 heures.

Préparez ensuite les choux.

Commencez par le craquelin qui doit durcir au congélateur. Mélangez tous les ingrédients jusqu'à avoir une pâte homogène. Etalez-la entre deux Silpat ou deux feuilles de papier sulfurisé sur 2 mm d'épaisseur et mettez le craquelin à plat au congélateur.

Préchauffez votre four à 200°C.

Faites chauffer dans une casserole, le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel. Lorsque le mélange arrive à ébullition, sortez la casserole du feu et ajoutez la farine en une fois. Mélangez bien et remettez la casserole sur feu doux tout en mélangeant pour assécher un peu la pâte. Lorsque vous voyez une fine pellicule rester sur le fond de la casserole sortez du feu et mettez la pâte dans un saladier froid (ou dans le bol de votre robot). Ajoutez alors les œufs un à un en fouettant. Si vous utilisez votre robot mélangez avec le fouet.

Mettez la pâte dans une poche munie d'une douille lisse (8mm environ) et pochez des choux d'environ 3cm de diamètre.



Sortez le craquelin et découpez des ronds un peu plus petits que vos choux avec un emporte pièce.



Posez un disque de craquelin sur chaque chou.



Enfournez 20 à 25 minutes. Lorsque vos choux sont cuits sortez-les du four.



Pendant que vos choux refroidissent, préparez la sauce au chocolat.

Faites fondre le chocolat avec la crème et mélangez bien. Incorporez lentement l'eau chaude et mélangez jusqu'à ce que la sauce soit bien lisse.

Au moment de servir, coupez les choux en deux, garnissez-les d'une boule de glace et versez la sauce au chocolat chaude. Dégustez de suite !

Bon appétit !!

Vanille

et
Chocolats

<http://vanilleetchocolats.com/>