



## **PROFITEROLES**

**pour 8 personnes**

**La pâte à choux : pour une trentaine de petits choux**

**8cl - 10cl lait frais entier - 4g sel - 4g sucre semoule - 75g beurre - 100g farine  
- 3 oeufs -**

**Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre. Verser d'un coup la farine et mélanger énergiquement à la cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords de la casserole. Remuer encore 1 minute. Retirer du feu, verser dans un cul de poule (ou saladier). Continuer de mélanger en ajoutant 1 oeuf. Remuer jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Faire de même avec les 2 autres oeufs. On doit obtenir un ruban lisse. Verser dans une poche à douille munie de douille lisse 10. Préchauffer le four à 180° (th.6). Dresser les choux sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier de cuisson en les espaçant. Dorer au jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau. Enfourner et cuire 20 minutes. Refroidir sur une grille.**

**Glace à la vanille :**

**280g lait frais entier - 120g crème fraîche liquide - 55g sucre en poudre - 25g glucose atomisé (ou sirop de glucose) - 35g lait en poudre - 2 jaunes d'oeufs - 2 gousses de vanille -**

**l'avant-veille, mélanger le lait et la crème. Ouvrir les gousses de vanille dans la longueur en récupérant la pulpe avec un couteau. La verser dans le lait et la crème, ajouter les gousses grattées. Porter à ébullition. Laisser refroidir et entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.**

**Le lendemain, sortir le mélange lait-crème-vanille. Retirer les gousses en les pressant. Ajouter le lait en poudre, le glucose et le sucre. Chauffer tout en mélangeant. A 40° ajouter les jaunes d'oeufs. Cuire à la nappe comme une crème anglaise (85°). Refroidir aussitôt (soit sur des glaçons ou au congélateur). Le surlendemain passer en sorbetière.**

**Sauce au chocolat :**

**25cl lait entier - 5cl crème liquide entière - 200g chocolat noir -**

**Chauffer la crème et le lait sur feu doux sans dépasser 55 à 60°. Hors du feu, ajouter le chocolat haché et mélanger à la spatule. Réserver au bain-marie ou comme moi en bouteille thermo (ébulliantée auparavant).**

Menus Propos © 2006

<http://menuspropos.canalblog.com/>e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr

