

Profiteroles glacées

Par Geneviève Veillette

Pâte à choux

Ingrédients :

125g	lait
125g	eau
1 pincée	sel et sucre
100g	beurre
150g	farine
250g	œufs tempérés (environ)

Préparation :

- 1- Amener à ébullition le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre.
- 2- Ajouter la farine, bien mélanger et dessécher (environ 2 minutes).
- 3- Ajouter les œufs graduellement jusqu'à la bonne texture.
- 4- Dresser les choux sur une plaque chemisée de papier parchemin.
- 5- Appliquer une dorure de jaune d'œufs et de lait.

Cuisson : ventilé 350°F, conventionnel 425°F 10-15 minutes, finir à 325°F. Cuisson total environ 30 minutes.

Sauce au cacao

Ingrédients :

150g	crème
140g	eau
200g	sucre
58g	cacao plein arôme ou extra-brut Cacao Barry

Cuisson :

Cuire à 104°C l'ensemble des ingrédients.
Peut être servie chaude ou froide.

Montage :

- 1- Couper les choux en deux et garnir de crème glacée au choix.
- 2- Servir avec la sauce au chocolat.