



Profiteroles au chocolat

Recette pour 6 personnes
– Préparation : 20 mn pour les choux
- 3 mn pour la sauce au chocolat

Ingrédients

Une pâte à choux sucrée avec 100 g de farine

Pour la garniture :

½ litre de glace au chocolat

½ litre de glace à la vanille

25 cl de crème chantilly

1 gousse de vanille

Amandes effilées toastées

Pour la sauce chocolat :

150 g de chocolat dessert amer

10 cl de crème fraîche liquide

20 g de beurre

1 cuillère à café d'extrait naturel de vanille

Préparation

Commencez par préparer votre pâte à choux sucrés en quantité suffisante pour réaliser une vingtaine de choux moyens.

Laissez-les tiédir sur une grille en les sortants du four. Prévoyez 3 choux par personnes. Vous pouvez réaliser vos choux le matin pour le soir.

Laissez-les refroidir à la sortie du four avant de les conserver dans une boîte en métal, à température ambiante.

Vous pouvez également les préparer jusqu'à un mois à l'avance et les congeler.

Au bain-marie, faites fondre le chocolat.

Dès qu'il est bien fondu et lié, ajoutez la crème fraîche, le beurre et l'extrait naturel de vanille.

Continuez à remuer jusqu'à ce que le mélange soit onctueux et homogène.

A l'aide de ciseaux, coupez les choux environ aux deux tiers de leur hauteur.

Préparez chaque assiette en prévoyant trois choux par personne.

Remplissez-les en alternant de glace vanille, glace chocolat et crème chantilly. Recouvrez chaque chou.

Versez le chocolat tiède sur les choux.

Servez immédiatement.

C'est bon hum ...

Dany