

Profiteroles au chocolat

4 portions

Matériel nécessaire :

- ❖ cuillères et tasse à mesurer
- ❖ casserole
- ❖ fouet
- ❖ couteau à denteler
- ❖ cuillère à crème glacée
- ❖ petite louche

Ingrédients :

- ❖ 100 ml de crème 35%
- ❖ 100 ml de lait
- ❖ 100 ml de chocolat mi-sucré
- ❖ 16 petits choux cuits
- ❖ 500 ml de crème glacée vanille

Méthode :

Fondre le chocolat

Déposer la crème, le lait et le chocolat dans une casserole, chauffer doucement jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Mélanger au fouet.

Couper les choux en 2

Avec un petit couteau à denteler, couper les choux en deux dans le sens horizontal.

Garnir les choux

Déposer une petite boule de crème glacée dans le fond des choux, couvrir avec la partie coupée. Mettre au congélateur aussitôt.

Servir les choux

Déposer 4 choux par assiette, napper de sauce chocolat chaude et servir aussitôt.

Variante : Cette sauce au chocolat se sert chaude. On peut la préparer à l'avance, la conserver au réfrigérateur et la réchauffer doucement au besoin. On peut utiliser d'autres saveurs de crème glacée comme le chocolat ou la fraise par exemple.