

PROFITEROLLES

Les ingrédients :

- * 1/2 litre de glace à la vanille
- * 130g de beurre
- * 1 cuil. à soupe de sucre en poudre
- * 4 oeufs
- * 150g de farine tamisée
- * 250g de chocolat
- * 20cl de lait
- * 1 cuil. à soupe de grand marnier
- * 1 pincée de sel

La recette :

1. Mettre dans une casserole, 1/4 de litre d'eau, 80g de beurre, le sucre en poudre, la pincée de sel, faites bouillir.

Dès l'ébullition, sortir du feu et verser d'un seul coup la farine. Mélanger soigneusement avec une spatule en bois jusqu'à obtenir une pâte en boule. Incorporer à cette pâte, les oeufs 1 par 1 en tournant énergiquement après chaque oeuf.

2. Beurrer une plaque de four et disposer à la cuillère de grosses noix de pâte. Mettre à four chaud environ 220°C pendant 20mn, les choux doivent gonfler et prendre une coloration dorée.

3. Pendant ce temps, préparer la sauce chocolat, en faisant fondre 250g de chocolat pâtissier dans 20cl de lait.

Ajouter 50g de beurre et la cuillère de grand marnier. Lorsque la sauce devient onctueuse, conservez-la chaude au bain marie. Lorsque les choux sont cuits et refroidis. Ouvrez-les au deux tiers de leur hauteur dans détacher complètement le chapeau. Agrandir la cavité avec les doigts et introduire avec une cuil. de la glace à la vanille.

Placer au fur et à mesure les choux fourrer de glace au congélateur,

Présenter le dessert en posant quelque chou dans l'assiette de chaque convive, napper avec la sauce au chocolat.