

Profiteroles (Desserts)



Préparation

Tout d'abord, faire une pâte à choux: dans une casserole antiadhésive, travailler le beurre, l'eau, le sucre et une pincée de sel et mettre à feu doux. Porter à ébullition, éteindre la flamme et ajouter rapidement la farine tout en mélangeant vigoureusement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la préparation se détache des côtés de la casserole. La laisser refroidir complètement, la transférer dans un mixeur et ajouter les oeufs en mélangeant. Utiliser une poche à douille pour disposer des boules de pâte à choux sur une plaque de cuisson. Préchauffer le four à 200°C, puis faire cuire à 200°C pendant 15 minutes, puis à 180°C pendant 10 minutes, et enfin 8 minutes à une température plus basse sur four ventilé. Laisser les choux refroidir. Pendant ce temps, préparer la crème : battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange moussieux. Ajouter doucement le lait et la farine tamisée. Bien mélanger et mettre à feu doux en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. Utiliser une poche à douille pour remplir les choux avec la crème. Faire fondre le chocolat à feu doux en ajoutant deux cuillères à soupe d'eau. Une fois fondu, le verser sur les profiteroles précédemment bien disposées sur une assiette, et ajouter un peu de crème fouettée.

Conseils

Vous pouvez fourrer vos profiteroles avec de la crème pâtissière, de la crème chantilly ou encore de la crème au chocolat. Vous pouvez également congeler vos profiteroles, il vous suffira de les décongeler lentement suffisamment à l'avance avant de les servir.

Anecdotes

Dans la recette classique, les profiteroles peuvent être fourrées avec une crème sucrée ou salée. C'est pourquoi les profiteroles peuvent être à la fois un apéritif et un dessert. On peut également faire le célèbre Saint-Honoré avec ces choux.

Information

Préparation 60 minutes

Temps total 30 minutes

Pour X Pour 6 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Chocolat noir 450 grammes

Eau (2 cuillères à soupe d'eau)

Crème fouettée

Eau 250 millilitres

Farine 150 grammes

Beurre 80 grammes

Sel (une pincée de sel)

Sucre (Une cuillère à café de sucre)

Oeufs 4 unités

Farine 50 grammes

Lait 500 millilitres

Jaunes d'œufs 6 unités

Sucre 150 grammes