PROFITEROLE

Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 25mn - Nombre de portions: 12

Ingrédients:

- 100g Eau
- 1 pincée Sel
- 30g Beurre
- 60g Farine
- 1cc rase Sucre
- 2 oeufs
- 400g Crème entière
- 200g Chocolat noir
- 160g Lait
- 30g Sucre pour la crème chantilly

Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C. Tapissez une plaque de four de papier cuisson et réservez.
- Placez 100g d'eau, 1 de sel, sucre et 30g de beurre dans le bol et faites chauffer 5 min/100°C/vitesse 1.
- Ajoutez 60g de farine. Mixez 1 min/vitesse 4.
- Ajoutez 2 œuf et mixez 15 sec/vitesse 5.
- Ajoutez le second œuf et mixez à nouveau 30 sec/vitesse 5.
- Transvasez la pâte dans une poche à douille, puis formez des choux sur la plaque préparée, en veillant à les espacer de 5 cm. Enfournez et faites cuire 20-25 minutes à 200°C, ou jusqu'à coloration dorée. Éteignez le four et entrouvrez légèrement la porte 10 minutes pour laisser la pâte sécher. Au bout de ce temps, sortez la plaque du four et laissez les choux refroidir complètement avant de garnir
- Crème Chantilly: Insérer le fouet. Mettre 400g crème liquide et 30g de sucre dans le bol et fouetter 1-3 min/vitesse 3, où jusqu'à obtention de la consistance souhaitée, en surveillant attentivement la prise de la crème. Retirer le fouet.
- Couper les choux en deux et les garnir avec la crème à l'aide d'une poche à douille
- Sauce chocolat : Mettre 200g chocolat dans le bol et râper grossièrement 5 sec/vitesse 10. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter 160g de lait et faire fondre 3 min/80°C/vitesse 1, puis mélanger 15 sec/vitesse 4. Transvaser la sauce au chocolat dans un pot ou une saucière napper les profiteroles

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com