



Profiteroles au chocolat

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Quoi dire de plus, la fusion du chocolat noir chaud et de la glace vanille.



Ingrédients :

- 80 g de lait entier
- 90 g d'eau
- 2 g de sel fin
- 2 g de sucre en poudre



Recette de www.vision-plaisir.fr

- 70 g de beurre
- 90 g de farine T55
- 150 g d'œufs entiers
- 1 litre de glace vanille

- 300 g de chocolat noir 70 %
- 100 g de crème liquide
- 200 g environ de lait pour rendre plus ou moins liquide le chocolat

Pour 6-8 personnes



Réalisation de la recette :

Il faut réaliser une pâte à choux. [Voir ici](#).

Coucher vos choux d'une grosseur de 3,5 cm de diamètre. Les cuire au four et laisser refroidir dans le four porte ouverte. Pour cette recette, j'utilise



Recette de www.vision-plaisir.fr

une **glace vanille** toute prête. Oui ! Je sais, pour certains puristes, j'aurais pu en faire une maison. Mais pour l'instant je n'ai pas la sorbetière, mais si vous continuez à me suivre sur mon site, je promets de me pencher sur des recettes de **glaces et de sorbets**. Le sujet, je le connais très bien car dans ma carrière (jeune !), j'ai réalisé beaucoup mais beaucoup de glaces et sorbets.

Bon revenons à nos moutons de choux. Avant de les garnir de glace vanille, **il faut faire fondre du chocolat**. Et du chocolat noir, par pitié, pas de chocolat au lait. Pour que vos profiteroles soient parfaites, il faut du chocolat noir à plus de **70 % de cacao**. Sinon en dessous, **les profiteroles** seront trop sucrées. Une fois avoir fondu le chocolat, **couper en deux les choux dans le sens horizontal**. Les remplir de glace vanille et **déposer la deuxième partie du chou**.

