



- Portez à ébullition l'eau, le lait, le beurre, le sel. Enlevez du feu et incorporez d'un seul coup la farine tamisée. Mélangez rapidement avec une spatule. Si la pâte ne se met pas en boule tout de suite, desséchez-la en remettant la casserole sur le feu et remuez vigoureusement jusqu'à ce qu'elle se détache des parois.
- Mettez la pâte dans un saladier et incorporez les œufs petit à petit. Ne travaillez pas la pâte inutilement, il vaut mieux qu'elle soit un peu ferme plutôt que trop molle.
Pour vérifier que la pâte est à point, il existe deux méthodes :
- formez un sillon dans la pâte avec une spatule en bois : les bords doivent se refermer.
- prenez un peu de pâte sur le doigt : la pâte doit retomber légèrement.
- Préchauffez votre four 210 °C.
- Sur une plaque légèrement graissée, à l'aide de deux cuillères à soupe, faites 6 gros disques de +/- 10 cm de diamètre. Là c'est vraiment la taille XXL ! Vous pouvez en faire de plus petits, par exemple une douzaine de choux de 5 à 6 cm de diamètre ou une vingtaine de choux de +/- 4 cm, à vous de choisir ! Dans tous les cas, dorez à l'œuf, rayez avec une fourchette et enfournez. Une fois que la pâte aura pris son volume (10 à 15 mn), entrouvrez la porte du four et bloquez-la avec une cuillère en bois. Continuez la cuisson ainsi pour laisser échapper la vapeur pendant 20 à 30 mn selon la taille des pièces. Les choux sont cuits quand les craquelures sont de la même couleur que le reste.
- Dans une casserole, au bain-marie, faites fondre à feu doux le chocolat coupé en morceaux avec le lait demi-écrémé. Remuez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu puis arrêtez le feu.
- Pendant ce temps, sortez la glace du congélateur.
- Une fois refroidis, coupez les choux en deux. Selon leurs tailles, disposez une à deux cuillères à soupe de glace à la vanille sur la base du chou puis remettez son couvercle par-dessus. Disposez un gros - ou plusieurs selon la taille - choux par assiette, saupoudrez de sucre glace et éventuellement d'amandes effilées préalablement grillées. Servez le chocolat à part ou versez-le directement sur les profiteroles et dégustez aussitôt !



Vous pouvez faire vos choux à l'avance, ils se conservent très bien quelques jours dans une boîte métallique bien fermée dans un endroit sec. Vous pouvez même les congeler quand ils sont encore tièdes. Laissez-les décongeler complètement à température ambiante avant de les utiliser.

Vous pouvez faire vos choux à l'avance, ils se conservent très bien quelques jours dans une boîte métallique bien fermée dans un endroit sec. Vous pouvez même les congeler quand ils sont encore tièdes. Laissez-les décongeler complètement à température ambiante avant de les utiliser.

Ingrédients pour 8 pers. :

1 litre de glace à la vanille
Sucre glace

Pour la pâte à choux :

12,5 cl d'eau
12,5 cl de lait
125 g de beurre coupé en morceaux
2 g de sel
150 g de farine T55 tamisée
4 à 5 œufs (1/4 litre)
légèrement battus + 1 pour dorer

Pour la sauce au chocolat :

150 g de chocolat à pâtisserie (utilisez une bonne marque, par exemple Valrhona ou Barry)
15 cl de lait demi-écrémé

Variantes :

En accompagnement des amandes effilées grillées. Vous pouvez remplacer la glace à la vanille par de la glace à la noisette, c'est également très bon !

