



1. Dans une grande casserole, portez à ébullition l'eau, le lait, le beurre et 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 jusqu'à ce qu'elle se détache des parois.
2. Transférez la pâte dans un saladier (ou dans le bol d'un robot muni de la feuille, à vitesse 2) et incorporez les œufs petit à petit à l'aide d'une cuillère en bois. Mélangez rapidement pour que les œufs ne cuisent pas. Arrêtez quand la pâte commence à être bien ferme. Ne la travaillez pas inutilement, elle deviendrait molle. Pour vérifier que la pâte est à point, formez un sillon dans la pâte avec une cuillère en bois : les bords doivent se refermer légèrement.
3. Préchauffez votre four à 200/210 °C.
4. Sur une plaque légèrement graissée, faites des boules de pâte à l'aide de deux cuillères à soupe ou d'une poche à douille (ils seront plus réguliers). Pour des choux géants, faites-les d'un diamètre de +/- 10 cm, pour des profiteroles classiques, 5 à 6 cm.
5. Mélangez le jaune d'œuf avec 1 c. à soupe d'eau et à l'aide d'un pinceau, badigeonnez le dessus des choux.
6. Rayez délicatement les choux avec une fourchette et enfournez pour 10 à 15 mn selon la taille de vos choux.
7. Une fois que les choux auront pris leur volume, entrouvrez la porte du four et bloquez-la avec une cuillère en bois. Continuez la cuisson ainsi, pour laisser la vapeur s'échapper, pendant 15 à 25 mn (en fonction de la taille des choux et de votre four). Les choux sont cuits quand les craquelures sont de la même couleur que le reste. Sortez-les et mettez-les sur une grille de refroidissement.
8. 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 mélange soit homogène. Réservez.
9. Sortez la glace du congélateur.
10. Une fois refroidis, coupez les choux en deux avec un couteau scie. Selon leurs tailles, disposez une à deux cuillères à soupe de glace sur la base du chou puis recouvrez avec l'autre moitié. Disposez un gros chou par assiette - ou plusieurs -, saupoudrez de sucre glace et d'amandes effilées. Servez le chocolat à part ou versez-le directement sur les profiteroles et dégustez aussitôt !



Pour la sauce au chocolat, vous pouvez faire fondre le chocolat et le lait au micro-ondes : 1 mn à 500 W (pas plus). Puis à nouveau 30 secondes si besoin.

Vous pouvez faire vos choux à l'avance, ils se conservent quelques jours dans une boîte hermétique. Vous pouvez même les congeler quand ils sont encore tièdes. Laissez-les alors décongeler complètement à température ambiante avant de les utiliser.

Assez facile
45 mn de préparation
45 mn de cuisson
Bon marché
Veggie

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'une poche à douille (à défaut vous pouvez utiliser 2 cuillères à soupe)

Pour la pâte à choux :

- 12,5 cl d'eau
- 12,5 cl de lait entier
- 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 jaune d'œuf et 1 c. à soupe d'eau (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 entier

Pour le dressage :

- 1 litre de glace à la vanille
- Un peu de sucre glace
- 50 g d'amandes effilées

Variantes :

Vous pouvez remplacer la glace à la vanille par de la glace à la noisette.

