



20 personnes



30 minutes



20 minutes

- 25cl d'eau
- 125 g de farine
- 60g de beurre
- 1 pincée de sel
- 50g de sucre
- 4 oeufs
- 50g de chocolat
- glace vanille

Profiteroles à la glace vanille

1- Préchauffez le four à 180°C. Pour la pâte à choux, faites chauffer à la casserole, l'eau, le beurre, le sucre et le sel. Portez à ébullition, retirez du feu.

2- Versez la farine en une seule fois. Mélangez vivement avec une cuillère en bois Remettez sur le feu et remuer la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de la casserole et forme une boule.

3- Laissez refroidir une minute, puis incorporez les oeufs un à un en mélangeant bien. Formez les choux sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire à 180°C (th.6) pendant une vingtaine de minutes.

4- Laissez les choux refroidir, coupez-les en deux et garnissez-les d'une boule de glace à la vanille, refermez-les et versez du chocolat fondu par-dessus.