

PROFITEROLES CHOCOLAT-MENTHE

Ingrédients : 8 pers.

La pâte à choux :

1,25dl de lait
60g de beurre
½ cc de sel
1cc de sucre
70g de farine
2 oeufs

La glace à la menthe :

2dl de lait entier
0,9dl de crème
10g de maïzena
2 branches de menthe
1 jaune d'oeuf
70g de sucre

Le choco-menthe :

0,75dl de lait
25g de sucre
3g de menthe
68g de chocolat noir



PREPARATION

La pâte à choux :

Préchauffer le four à 165°C.

Dans une casserole, faire chauffer le lait avec le beurre, le sel et le sucre. Porter à ébullition puis, hors du feu, ajouter la farine, mélanger et remettre sur le feu.

Faire dessécher la pâte pendant 30 sec en remuant sans arrêt.

Débarrasser la pâte toute chaude dans un saladier, puis incorporer les oeufs un à un.

Mettre la pâte dans une poche à douille. Sur une plaque, former des petits choux. A l'aide d'une fourchette mouillée écraser la petite pointe.

Enfourner pour 17 min. de cuisson. Sortir du four et laisser refroidir.

La glace à la menthe :

Dans une casserole, faire chauffer le lait, la crème et la maïzena. Ajouter la menthe fraîche, ôter du feu, couvrir et laisser infuser pendant 15 min.

Filtrer, puis verser sur le sucre et le jaune d'oeuf préalablement mélangés dans un saladier.

Remettre le tout dans la casserole et cuire à feu doux, en mélangeant sans arrêt. Quand l'appareil s'est épaissi (à 82°C, si vous possédez un thermomètre), ôter du feu.

Filtrer à travers une passoire fine, dans un saladier. Mettre la saladier dans un bac d'eau froide pour accélérer le refroidissement. Quand l'appareil est bien froid, le verser dans la sorbetière et turbiner.

La sauce choco-menthe :

Dans une casserole, faire chauffer le lait avec le sucre. Ôter du feu, ajouter la menthe, couvrir et laisser infuser pendant 15 min. Filtrer et verser ce mélange encore chaud sur le chocolat préalablement râpé.

Mélanger bien, garder au chaud, dans un bain-marie.

Finition :

Couper les choux en deux et les remplir avec la glace. Les refermer.

Disposer 3 choux par assiette et verser un peu de sauce choco-menthe tiède par dessus.