

Nr 12 – April-May 2008

## Une recette de cuisine : *Profiteroles au chocolat*

(English version)

### Ingredients (for 4-6 people)

#### choux pastry

¼ litre water  
100 grammes butter  
150 grammes flour  
4 eggs  
salt

200 grammes of dark chocolate  
vanilla ice cream  
whipped cream

### Preparation

Place the water and butter in a saucepan with a little bit of salt; heat slowly until the butter melts and then bring to a brisk boil.

Remove from heat and add the flour.

Put back on the stove and stir briskly for 5 minutes at a moderate heat so the water in the pastry will evaporate, and until the mixture forms a soft ball and doesn't stick to the sides of the pan.

Remove from the heat and allow it to cool.

Add the eggs one by one, mixing it vigorously until the mixture is smooth and shiny.

Preheat the oven to 220 degrees Celsius (gas mark 6).

On a greased baking tray or one lined with baking paper, use a spoon or a pastry piping pouch to deposit equal amounts of pastry in round mounds leaving plenty of room in between each one.

Beat an egg yolk and brush it on the choux so they will turn golden.

Bake at 220° for about 25 minutes until golden and well puffed up.

Remove from the oven and let it cool .

Break the chocolate into small pieces and melt it in bain-marie/double boiler with some butter.

When the choux are cold, cut the tops off and fill the choux with vanilla ice cream; place them on a plate and top them off with the warm chocolate.

Add a bit of whipped cream.

Yum, yum!

Bon appétit

## **(French version)**

### **Ingrédients (pour 4-6 personnes)**

#### **Pâte à choux**

¼ litre d'eau  
100 grammes de beurre  
150 grammes de farine  
4 œufs  
sel

200 grammes de chocolat noir  
glace vanille  
crème chantilly

### **Préparation**

Mettre l'eau dans une casserole avec le beurre et un peu de sel. Faire fondre le beurre doucement et ensuite faire bouillir.

Retirer du feu et ajouter la farine.

Remettre sur le feu et mélanger constamment pendant 5 minutes à feu doux afin de faire dessécher la pâte pour qu'elle forme une masse ferme et ne colle pas à la casserole.

Retirer du feu, laisser refroidir.

Ajouter les œufs un par un en mélangeant jusqu'à que le mélange soit lisse et brillant.

Préchauffer votre four à 220 degrés (N° 6 sur le four à gaz).

Prendre une poche à douille (ou une cuillère) et faire des petits ronds de pâtes sur une plaque beurrée, ou recouverte de papier sulfurisé, sans les serrer.

Mélanger un jaune d'œuf et en badigeonner les choux avec un pinceau pour qu'ils dorent.

Mettre au four et cuire pendant environ 25 minutes à 220 degrés jusqu'à ce que les choux soient dorés et bien durs.

Sortir la plaque du four et laisser refroidir.

Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain marie avec un peu de beurre.

Quand les choux sont froids, couper la partie supérieure et remplir de glace vanille. Mettre sur une assiette et napper de chocolat chaud.

Ajouter un peu de crème chantilly.

C'est prêt. Miam, miam !

Bon appétit,

*Vincent Anthonioz*