



Cheffe Margot Beck

Profiteroles vanille et sauce chocolat à la fève tonka



4 personnes



50 minutes

INGREDIENTS

Pate à choux

- 1/4 de litre d'eau
- 5 g de sel
- 100g de beurre
- 180 g de farine
- 4 à 5 oeufs

Crème anglaise pour la glace vanille

- 0,5L de lait entier
- 80 g de sucre + 2g de pectine
- 4 jaunes d'oeuf
- 1 gousse de vanille

Sauce chocolat à la fève tonka

- 0,5L d'eau
- 260g de chocolat
- 12g de cacao
- 1 fève tonka

PRÉPARATIONS

1. Pâte à choux

- Faire bouillir l'eau avec le beurre coupé en morceau et le sel
- Ajouter la farine en une seule fois et dessécher la pâte sur le feu jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois de la casserole
- Hors du feu, ajouter les oeufs un à un, en veillant à ce qu'ils s'incorporent correctement.
- Pocher les choux sur plaque et faire cuire à 200° jusqu'à ce que les nervures des choux soient colorées. Ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson.

2. Crème anglaise

- Faire bouillir le lait
- Blanchir les jaunes avec le sucre
- Ajouter la moitié du lait sur ce mélange, puis remettre l'ensemble dans la casserole et faire chauffer doucement en remuant avec une spatule jusqu'à ce que le mélange nappe la spatule
- Turbiner et réserver au congélateur

3 Sauce Chocolat

- Faire chauffer l'eau
- Réduire le chocolat en copeaux
- Ajouter l'eau chaude sur ces derniers, puis le cacao
- Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant si nécessaire
- Rapper la fève tonka dans le mélange
- Laisser infuser le mélange jusqu'à complet refroidissement puis le réserver au frais une nuit
- Le lendemain, passer la sauce au chinois

Conseils de présentation

- Garnir les choux de glace vanille et napper de sauce chocolat réchauffée de préférence au bain-marie