# PROFITEROLES AU CHOCOLAT

**Pour  6 personnes préparation 10mn cuisson 20mn**

|  |  |
| --- | --- |
| ¼ litre d’eau | 125g de farine |
| 65g de beurre | 4 œufs |
| 20g de sucre | Amandes effilées |
| **1 pincée de sel** | Glace vanille |

1°) Préchauffez le four th 180°C.

2°)Faire bouillir l’eau avec le beurre, le sucre, et le sel. Ajouter hors du feu, toute la farine en 1 seule fois.

3°) Remuez le tout jusqu’à obtenir une pâte lisse . Ajouter les œufs 1 à 1, après retirer la casserole du feu.

4°) Faire des petits tas de la grosseur d’une noix à la poche à douille.

5°) Faire cuire au four pendant 20mn Th 180°C, puis garnir les choux froid de glace et saupoudrez-les d’amandes effilées grillées.

# SAUCE AU CHOCOLAT qui ne fige pas

**Pour 4 personnes préparation 5mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 50g de sucre | 50g de crème fleurette |
| 50g d’eau | 50g de cacao |

1°) Dans une casserole, faire fondre le sucre dans l’eau.

2°) Ajouter la crème et mélanger avec un fouet énergiquement.

3°) Ajouter le chocolat jusqu’à ce qu’il fonde. (pour profiteroles, poire belle Hélène)

# SUCETTES CHOCOLAT SESAME

**Pour 6 personnes préparation 10mn cuisson 5mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 12 guimauves ou chamallows | 6 6 cuillères à soupe de graines de sésame |
| 100g de chocolat noir | 12 piques en bois |
| Variante 100g de chocolat blanc |  |

1°) Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Dans une poêle, faire dorer les graines de sésame à sec.

2°) Planter une pique dans les guimauves. Enrober les guimauves de chocolat puis les rouler dans le sésame. Réserver au frais.