



## Profiterole

Profiterol



4 œufs  
1 tasse de farine  
100 Gr. margarine  
½ paquet de vanille  
2 sucres en morceau  
1 tasse d'eau  
½ cuillère à café de sel  
Pour la crème;  
2,5 tasses de lait  
1 œuf  
3,5 à soupe de farine  
2 tasses de thé de sucre granulé  
1 paquet de vanille  
1 cuillère à soupe de margarine  
Pour la surface;  
100 gr. de chocolat noir  
1 cuillère à soupe de lait  
1 cuillère à soupe de margarine

- # Mettez dans une casserole de l'eau froide et de la margarine. Laissez cuire à basse température jusqu'à que la margarine fond puis rajoutez du sel et du sucre.
- # Quand la margarine fond, rajoutez la farine d'un coup. Laissez cuire à basse température pendant 10 minutes en mélangeant très rapidement. Retirez du four.
- # Quand la pâte devient tiède, rajoutez les œufs un par un en mélangeant au fur et à mesure.
- # Réglez le four à 175 degrés, mettez des cuillères de la pâte préparé. (Une balle= une cuillère)
- # Laissez cuire dans le four chaud pendant 15 minutes. N'ouvrez pas le four, laissez refroidir dedans.
- # Pendant que les profiteroles refroidis, préparez la crème. Mettez dans une casserole, du lait, du sucre, l'œuf et de la farine puis mélangez froid et laissez cuire au four en mélangeant jusqu'à qu'elle devient solide.
- # Retirez la crème du four, rajoutez la vanille et la margarine, mélangez puis laissez refroidir.
- # Coupez les profiteroles refroidis à l'horizontale, remplissez avec de la crème puis placez sur les assiettes.
- # Préparez les ingrédients pour la surface. Pour cela mettez dans un bol, du chocolat, de la margarine et du lait. Installez ce bol dans l'eau bouillie pour faire fondre le chocolat.
- # Versez les ingrédients fondu sur les profiteroles puis servez.

N-B: On appelle le profiterole. «gâteau chaula crème»