

Mes profiteroles à ma façon

Tout le monde aime les profiteroles... mais c'est toujours la même chose : choux, crème pâtissière et chocolat fondu. Les puristes vous diront qu'il n'y a que cette façon pour appeler ça des profiteroles et les manger. Mais moi j'ai eu envi de changer...

Par personne :

_ 4 à 6 choux (selon les gourmands). Si vous avez du temps, vous pouvez même les faire vous-même !

Pour environ 200g de crème (pour remplir les choux)

- _ 1 œuf
- 1/4 de litre de lait entier de préférence
- 50 g de sucre
- 35 g de farine
- _ 1 cc d'arôme d'amande douce

Le coulis :

- _ 150g de mélange fruits rouges (fraises, framboises, etc.)
- _ du sucre pour le coulis (c'est à votre goût. Certaines personnes aiment l'acidité du fruit rouge)

Si vous choisissez de faire vous même vos choux, commencer par ça, histoire qu'ils soient à température ambiante.

Dans un saladier, mélanger tous vos ingrédients pour la crème sauf le lait (l'œuf, le sucre et la farine).

Ensuite faites bouillir votre lait avec la cuillère d'arôme d'amande et versez-y doucement en remuant votre mélange précédent. Mélangez à feu doux quelques minutes jusqu'à épaississement du mélange type crème.

Retirez du feu, laissez refroidir et placez ensuite au froid.

Préparation du coulis :

Mixez vos fruits rouges avec votre dosage de sucre. Passez le tout au chinois pour retirer les gros morceaux et les pépins.

Réservez.

Avec une poche à douille, garnissez vos choux et disposez-les à votre goût dans une assiette ou une coupelle. une fois vos choux garnis, couvrez (comme vous auriez fait avec du chocolat) avec votre coulis de fruits rouge...

Les plus gourmands pourront ajouter de la crème fouettée...