



Profiteroles à la crème glacée et à l'érable

[RECETTES](#) - [DESSERTS](#) - [TEMPS DES SUCRES](#)



NOMBRE DE PORTION : 15

TEMPS DE PRÉPARATION :

20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

30-40 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Pâte à choux :

- 1/2 tasse d'eau
- 1/4 tasse de beurre non salé
- 1/2 tasse de farine
- 2 œufs

Garnitures :

- Crème glacée à la vanille
- Garniture à l'érable maison ([voir ici](#)) ou du commerce
- Pépites d'érable

Préparation

1. Préchauffer votre four à 375 F.
2. Faire bouillir l'eau et le beurre. Dès que le mélange est à ébullition, retirer du feu.
3. Immédiatement mettre la farine, d'un seul coup.
4. Brasser vigoureusement à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à ce que la pâte forme une boule et se détache des rebords du chaudron.
5. Incorporer les œufs un à un avec une cuillère de bois.
6. Déposer ensuite la pâte à choux dans une poche à pâtisserie ou un sac Ziploc dont vous aurez

coupé l'embout.

7. Mettre du papier parchemin sur une plaque à biscuits.
8. Former vos choux à l'aide de votre poche et enfourner pendant sur la grille du centre de 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
9. Lorsque vos choux seront prêts, laisser refroidir.
10. Couper les choux en deux et garnir de la crème glacée.
11. Refermer avec l'autre partie du chou.
12. Couler de la tartinade à l'érable et saupoudrer de pépites d'érable !