



Profiteroles avec une sauce au chocolat piquante



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Chef



Custo

Haute



Com quem?

À deux



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



10ml Gallo Huile d'Olive
Vierge Extra Clássico

- Gallo Piri-Piri Originel au goût
- Gallo Piri-Piri Extra Fort au goût
- 125ml lait
- 125ml eau
- 125gr beurre
- 1 cuillère à café de sel
- 150gr farine
- 4 oeufs
- 125ml crème fraîche
- 100gr chocolat pâtissier
- 150gr sucre

1

Préchauffer le four à 180°C. Revêtez le plateau avec du papier cuisson et mettez de côté.

2

Portez au feu une casserole avec l'eau, le lait, le beurre et le sel.

3

Lorsque ça commence bouillir, retirez du feu et ajoutez la farine, en mélangeant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que ça forme une boule.

4

Remettez au feu doux et mélangez pour que la pâte reste plus sèche – environ entre 3 et 5 minutes.

5

Retirez la pâte de la casserole et placez-la dans un bol pour qu'elle refroidisse 10 – 12 minutes.

6

A ce moment, ajoutez un œuf à la fois, en incorporant bien chaque œuf dans la pâte. Quand tout est incorporé, placez la pâte dans une poche à douille et faites des petits tas sur le papier cuisson.

7

Mettez-les au four pendant environ demi-heure, retirez du four et laissez refroidir.

8

Placez le chocolat, cassé en petit bouts, et l'huile d'olive dans un bain-marie.

9

Mélangez jusqu'à obtenir une sauce au chocolat bien brillante et, à ce moment, ajoutez le Piri-piri Originel ou Extra Fort, selon l'intensité souhaitée.

10

Battez la crème fraîche avec 50 grammes de sucre jusqu'à obtenir de la chantilly et réservez 15 minutes au froid.

11

Farcissez les profiteroles avec la chantilly.

12

Placez le reste du sucre dans une poêle et portez à feu moyen pour faire du caramel. Lorsque ça commence à prendre une couleur dorée, retirez du feu et laissez refroidir.

13

Ensuite, à l'aide d'une cuillère, faites des fils de caramel au tour des profiteroles et accompagnez avec la sauce au chocolat piquante.



Dicas do Chef

C'est la recette idéale pour partager en couple, pour célébrer une date spéciale. Essayez d'accompagner cette recette avec des fraises coupées en morceaux marinés en sucre et, si cela vous plaît, ajoutez aussi quelques gouttes de Vin de Porto.

Produtos utilizados



Clássico

Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide