

Profiteroles au mocca



Pour 30 profiteroles: 145 gr farine, 60 gr beurre, 15 gr sucre, 1 pincée sel, 2,5 dl d'eau, 4 gros œufs.

Pour fourrer: 1,2 dl café fort, 2,4 dl crème, 1 feuille de gélatine, 1 c. à café de sucre, 1 c. à soupe de liqueur mocca. 2c. Nescafé fondu dans 1 goute d'eau.

Glacage: 50 gr de chocolat noir, 100 gr de sucre, 1 c. à café de beurre, 1 c. à café de liqueur de mocca.

→ au café: faire fondre le sucre dans 40 ml d'eau

Cuire à petit feu: l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Quand tout est fondu, ajouter (hors du feu) la farine tamisée en 1 fois; brasser à la spatule pour obtenir une pâte compacte. Remettre sur le feu et brasser pour «cuire la farine» jusqu'à ce que la pâte ne colle plus. Hors du feu, incorporer les œufs entiers, un à un, en travaillant la pâte entre chaque œuf. La pâte terminée doit être mollette, non liquide (ajouter évent. tout ou partie d'un œuf). Sur une plaque, former des petites boules et cuire 20 min. à 180°. *Pour glacer:* fondre le chocolat et le beurre et mélanger les autres ingrédients. Glacer les profiteroles refroidis avec ce mélange. *Pour fourrer:* chauffer le café et presser la gélatine dedans et bien mélanger. Batre la crème et ajouter au café refroidi et à la liqueur de mocca. Remplir chaque profiterole et dresser en pyramide sur le plat de service.

