

## Profiteroles au gingembre

Il paraît qu'il y a de l'amour dans l'air le mois prochain, le 14 février plus exactement. Il paraît que les Valentins se font beaux ce jour-là pour leurs Valentines, mettent du parfum et vont acheter un joli bouquet chez le fleuriste du quartier, qui a justement sorti ses plus beaux assortiments de roses (surtout pas les jaunes, malheureux, c'est la couleur de l'infidélité!). Il paraît même que certains vont acheter un petit présent: un élégant bracelet, un précieux pendentif, voire une bague qui brille un peu, gage de promesses pour un avenir heureux à deux, et pourquoi pas à trois (je parle de bébé, pas de ménage à trois). Ca c'était nous au début; maintenant les desserts romantiques, on ne va plus les manger au restaurant autour d'une chandelle, mais on les fait nous-mêmes à la maison, puis on va les déguster devant un film, en pyjama, les cheveux pas coiffés, avec notre progéniture qui mettra du chocolat partout sur le canapé. Mais c'est ça le vrai Amour, croyez-moi, même si avec le temps qui passe ça se transforme en poignées d'amour, c'est pas si grave. Une pincée de gingembre et ça repart! Et vous, quel est votre recette chou chou pour la saint-Valentin ?

[Imprimer](#)

Profiteroles au gingembre

Auteur: Piment D'oiseau

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes

Temps total: 55 minutes

Pour 4 personnes, soit 8 pièces

## Ingredients

- **Pour la pâte à choux :**
- 37 g de farine
- 67 ml d'eau
- 1 pincée de sel
- 20 g de beurre
- 1 oeuf
- **Pour la dorure :**
- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à café d'eau froide
- **Pour la garniture:**
- 1 L de [glace vanille](#)
- 2 rondelles de gingembre confit au sucre
- **Pour la sauce chocolat :**
- 115 g de chocolat noir
- 30 ml de crème fleurette
- 65 ml d'eau chaude
- ½ cuillère à café de gingembre en poudre

## Instructions

1. Verser l'eau, le beurre et le sel dans une casserole, puis porter à ébullition. Hors du feu, ajouter la farine d'un seul coup et mélanger rapidement, jusqu'à formation d'une masse qui se détache des parois de la casserole. Remettre sur le feu sans cesser de remuer, pour assécher la pâte, pendant 1 à 2 minutes.
2. Mettre la pâte dans un saladier et ajouter l'oeuf entier. Remuer avec une cuillère en bois pour l'incorporer uniformément.
3. Préchauffer le four à 200°C. A l'aide d'une poche à douille avec un embout lisse, déposer des petits tas de pâte sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Dorer avec le jaune d'oeuf dilué avec l'eau.
4. Enfourner pour 15 min puis 10 min à 180°C. Laisser refroidir sur une grille.
5. Faire fondre le chocolat au bain-marie avec la crème et le gingembre en poudre. Incorporer l'eau chaude en remuant au fouet.
6. Couper les petits choux en deux et garnir avec une boule de glace. Refermer et les napper avec la sauce au chocolat. Couper le gingembre confit en bâtonnets et les planter sur les profiteroles avant de déguster.

## **Y a pas que les frites dans la vie**

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

---

---

Astuce: Pour réaliser des boules de glace facilement, plongez la cuillère dans de l'eau chaude au préalable.

---