

Extase du mois d'août au Bas-Saint-Laurent

Profiteroles de la Grande Coulée



Du sirop d'érable
s'il vous plaît!

Portions 12 à 18
Préparation 40 minutes
Cuisson 35 minutes

www.saveursbsl.com

Ingrédients

1 tasse (250 ml) d'eau
4 c. à soupe (60 ml) de
graisse végétale
1/2 c. à thé (2 ml) de sel
1 tasse (250 ml) de farine
tamisée
4 œufs
1 c. à soupe (15 ml) de
beurre

Garniture

1 1/2 tasse (375 ml) de
crème 35 %
3/4 tasse (175 ml) de
sucre d'érable râpé fin

Sauce

1/3 tasse (85 ml) de
beurre d'érable
1/4 tasse (50 ml) d'eau

Préparation

Faire chauffer l'eau, la graisse et le sel jusqu'à ce que la graisse soit complètement fondue.
Retirer la casserole du feu; ajouter la farine d'un seul coup; mélanger et remettre sur le feu.
Brasser jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole. Retirer du feu et laisser tiédir.
Ajouter les œufs un à un, tout en brassant (la pâte doit être plus ferme que molle).
Laisser reposer 1 heure au frais.
Beurrer une plaque à pâtisserie.
À l'aide d'une douille, déposer 12 à 18 boules sur la tôle en ayant soin de les distancer les unes des autres.
Badigeonner la surface des choux avec l'œuf battu.
Cuire à 425°F (220°C) pendant 10 minutes, puis à 350°F (190°C) pendant 25 minutes.
Retirer du four et couper horizontalement un petit chapeau sur chaque chou. Laisser reposer dans le four éteint pendant 10 minutes.
Fouetter la crème. Incorporer le sucre d'érable. Farcir les choux, garder au réfrigérateur.
Chauffer le beurre d'érable et l'eau.
Au moment de servir, napper les choux de la sauce.

Source: Érablière de la Grande Coulée, Lejeune

Québec

Une collaboration de:
• Ministère de Régulation, des Richesses et de l'Innovation
• Ministère du Développement économique et régional
• Ministère des Ressources naturelles, de la Faune et des Parcs

CRD

BAS-SAINTE-LAURENT
Conseil régional de concertation et de
développement du Bas-Saint-Laurent



Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent