ma recette de profiterole/choux à la crème
http://comete59.wifeo.com/

ingrédients:
une pate à choux (recette ici : http://comete59.wifeo.com/recette-pate-a-choux.php)
une crème patissiere au chocolat (recette ici : http://comete59.wifeo.com/recette-creme-patissiere-au-chocolat.php) ,
on peut également y mettre des boules de glace à la place de la crème
pour le glaçage il faut 100 gr de chocolat noir ,un peu de lait un peu de sucre et 30 gr de beurre

à l'aide d'une poche à douilles,si comme moi vous n'en avez pas
mettez la pate dans un sachet congélation et coupez un bout
d'environ 1 cm sur une pointe du sachet pour que la pate passe
faire des petits tas sur une feuille de papier cuisson
espacez bien car cela va gonfler à la cuisson!
mettre au four ,surtout ne pas ouvrir la porte du four les 15 premiere minute!
sinon la pate va retomber et elle restera à plat!
une fois bien doré c'est cuit environ 25 minutes pour mon four

laisser refroidir

pendant ce temps on va préparer le glaçage
mettre le chocolat,beurre,lait et sucre dans une casserole

faire fondre le tout pour obtenir une pate brillante,et c'est pret!

coupez les en deux tout en laissant une partie attachée
mettez y de la crème (ou une boule de glace)

à l'aide d'une cuieillere versez un peu de nappage sur le dessus

voila régalez vous!
c'est délicieux lorsque les choux à la crème sont frais d'une heure au frigidaire avant de les manger