

# ***Profiteroles à la pistache avec garniture au chocolat blanc, pistaches concassées et fleur de sel***

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 30

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

## **Ingrédients**

---

### **Pâte à choux**

- 1 tasse d'eau
- 1/2 tasse de beurre non salé
- 1 tasse de farine
- 4 œufs

### **Garniture**

- 1 pot de Crème Glacée À La Pistache PC Collection Noire
- 1/3 de tasse de pistaches concassées
- 1/3 tasse de chocolat blanc
- Zeste d'un citron
- Fleur de sel

## **Préparation**

---

1. Préchauffer votre four à 375 F.
2. Faire bouillir l'eau et le beurre. Dès que le mélange est en ébullition, retirer du feu.
3. Mettre immédiatement la farine dans le mélange, d'un seul coup.

4. Brasser vigoureusement à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à ce que la pâte forme une boule et se détache des rebords du chaudron.
5. Incorporer les œufs un à un à l'aide d'une cuillère de bois.
6. Déposer ensuite la pâte à choux dans une poche à pâtisserie ou un sac ziploc dont vous aurez coupé l'embout.
7. Mettre du papier parchemin sur une plaque à biscuits.
8. Former vos choux à l'aide de votre poche et enfourner de 30 à 40 minutes sur la grille du centre ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
9. Lorsque vos choux seront prêts, laisser refroidir.
10. Couper les choux en deux.
11. Faire fondre votre chocolat dans un bain-marie.
12. Recouvrir le dessus du chou de chocolat en le trempant délicatement dans le chocolat fondu.
13. Tremper ensuite dans les pistaches concassées et déposer un peu de zeste et de sel.
14. Déposer, le chocolat vers le haut, les dessus de choux sur une plaque pour les laisser figer.
15. Répéter.
16. Déposer par la suite, une cuillère de crème glacée (+ — grosse, selon votre préférence) sur la base d'un chou. Refermer le chou avec la partie recouverte de chocolat.
17. Faites quelques choux à la fois. Les mettre au congélateur dans un plat afin d'éviter qu'ils fondent !
18. Servir quelques minutes après les avoir sortis du congélateur.