

**CATÉGORIE
COLLÈGE**

PROFITEROLES SAVEURS RÉGLISSE ET CARAMEL



**ERA Laurière
VILLEFRANCHE DE ROUERGUE (12)**

Ingrédients et réalisation :

• **La pâte à choux :** 25 cl d'eau, 10 g de sucre semoule, 80 g de beurre, 125 g de farine, 1 pincée de sel, 4 œufs entiers.

Porter à ébullition l'eau, le sel, le sucre et le beurre dans une casserole. Hors du feu, ajouter la farine. Remettre sur le feu et mélanger jusqu'à ce que le mélange n'adhère plus à la spatule. Laisser refroidir puis ajouter les œufs un à un. Dresser des petits tas de pâte sur une plaque antidérapante (avec une poche à douille ou à la cuillère). Cuire 20 minutes à 200° C.

• **La crème de réglisse :** ½ litre de lait, 4 jaunes d'œufs, 100 g de sucre semoule, 50 g de maïzena, 6 cachous de réglisse.

Faire fondre les cachous dans le lait chaud. Battre les jaunes avec le sucre et ajouter la maïzena. Verser le lait bouillant par dessus. Cuire la crème jusqu'à épaississement puis laisser refroidir.

• **La crème anglaise au carambar :** ½ litre de lait, 4 jaunes d'œufs, 70 g de sucre semoule, 6 carambars. Faire fondre les carambars dans le lait chaud. Battre les jaunes avec le sucre et verser une partie du lait bouillant. Remettre le tout dans la casserole avec le reste du lait et laisser cuire à feu doux. Arrêter avant l'ébullition.

• **Caramel :** 200 g de sucre, ½ litre d'eau. Mettre le sucre et l'eau dans une casserole à feu vif jusqu'à la caramélisation.

• **Tuile aux carambars :** Réaliser les tuiles en disposant 4 carambars sur du papier cuisson, mettre au four 10 minutes à 200° C

Dressage :

• Garnir les profiteroles avec la crème de réglisse. Tremper les choux dans le caramel. Servir le dessert accompagné de la crème anglaise.



3 produits laitiers par jour