

LES PROFITEROLES CUBE à LA VANILLE, SAUCE DULCE DE LECHE ET PIGNONS DE PINS

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/profiteroles-dulce-de-leche/>

Des profiteroles modernes avec leur forme cubique et délicieusement originales aux saveurs de vanille, dulce de leche et pignons de pin grillés

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Choux, Dessert À L'Assiette, Dessert,

Ingrédients

du Lait Concentré Sucré Une boîte (en métal)
de la Pâte à Choux Pour les recettes, voir ICI
de la Glace à la Vanille Pour la recette, voir ICI
des Pignons de pin

Instructions

Le dulce de leche

1. Pour le dulce de leche, il suffit de prendre une boîte de Lait Concentré Sucré
2. Retirer l'étiquette
3. Percer juste un petit trou avec un ouvre boîte (mais on ne cherche pas à ouvrir !)
4. Placer dans une casserole et immerger d'eau à hauteur des 3/4 de la boîte
5. Cuire pendant 1 heure ou 2 heures : surveiller la cuisson ! et remettre de l'eau avant qu'elle ne s'évapore entièrement !
6. La cuisson est terminée quand le lait concentré devient épais (mais pas trop !) et coloré
7. Retirer et faire refroidir à température ambiante
8. Si vous voyez des grumeaux, mixer avec un mixeur plongeant (parfois appelé une 'giraffe')
9. Reserver
10. A ne pas conserver à l'air libre trop longtemps ! (sinon mettre au frais !)

La Pâte à Choux

11. Réaliser une Pâte à Choux : Les recettes sont ICI
12. Mettre la Pâte à Choux en poche à douilles

LES PROFITEROLES CUBE à LA VANILLE, SAUCE DULCE DE LECHE ET PIGNONS DE PINS

Les moules

13. On a besoin de moules cubiques : je les ai trouvés sur internet. Il suffit de chercher sur google quelque chose comme "cube pullman mold" en Anglais ou "moule cubique metal" en Français. Ceux que j'ai achetés font 6,5 cm de côté.

14. Pour acheter en ligne, c'est ICI

15. On a besoin de chemiser ces moules, sinon la Pâte à choux va accrocher. On peut utiliser des morceaux de "silpat à trous", ou sinon du papier sulfurisé

16. Il faut faire plusieurs essais avant de savoir quelle est la quantité adéquate de Pâte à choux pour vos moules : je les remplis entre le 1/3 et la moitié environ. Avec mes moules qui font 6,5 cm de côté, je dois mettre 70 g de pâte : Ceci est à ajuster en fonction de vos moules

17. Fermer le couvercle

Cuisson

18. Cuire au four préchauffé à 230 C (Thermostat 7) pendant environ 25 minutes

19. Sortir et refroidir à température ambiante

20. Démouler

21. Faire une entaille dans une face du cube

22. Pour la glace vanille : Pour la recette maison, voir ICI. Sinon, prendre une glace de bonne qualité du commerce.

23. Verser de la Glace à la Vanille avec une cuillère

24. Reboucher avec la pâte découpée

25. Remettre au congélateur

Sortir du frais, dresser en assiette, puis couvrir de "dulce de leche" réchauffé au micro-ondes. Disposer des Pignons de pin. Vous pouvez même les faire torréfier légèrement au four afin de sublimer leur saveur si vous le voulez