

Profiteroles aux crevettes

Préparation : 40 minutes, cuisson : 40 minutes.

Pour 6 personnes.

Pour la pâte à choux ; 1 pincée de sel; 60 g de beurre; 125 g de farine; 4 œufs.

Pour la garniture : 30 g de beurre; 30 g de farine; 1/3 de litre de lait; 80 g de gruyère râpé; 150 g de queues de crevettes décortiquées; 2 œufs; 2 c à soupe de beurre de crevettes acheté tout préparé (en petit pot); sel et poivre.

Pour la tôle à pâtisserie : 15 g de beurre.

Préparer la pâte à choux (1) : tamiser la farine; faire bouillir 1/4 de litre d'eau avec le sel et le beurre; jeter la farine tamisée en pluie dans cette eau bouillante; tourner énergiquement; faire bien dessécher la pâte à feu doux, puis incorporer les œufs un à un.

Faire chauffer le four; beurrer la tôle à pâtisserie et poser sur cette tôle des petits tas de pâte de la grosseur d'une noix : on doit obtenir environ 24 petits choux, plus gros toutefois que les profiteroles-entremets; faire cuire 20 minutes à four moyen d'abord, puis plus chaud.

Préparer la garniture : faire une [sauce béchamel](#) avec le beurre et la farine; laisser cuire 3 minutes à feu doux; mouiller avec le lait; faire épaissir et laisser cuire 10 minutes.

Casser les 2 œufs en séparant les blancs des jaunes; garder les blancs pour une autre préparation.

Lorsque la sauce béchamel est à point, lui incorporer 2 c à soupe de gruyère râpé et le beurre de crevettes; assaisonner de sel et de poivre et lier le tout en ajoutant les 2 jaunes d'œufs; ajouter alors les queues de crevettes.

Ne pas éteindre le four; sortir les choux; les fendre sur le côté; les garnir très largement avec cette préparation; les saupoudrer avec le reste du gruyère.

Passer quelques instants au four pour faire fondre ce fromage; servir immédiatement.

Petit conseil : Si on veut que la pâte à choux gonfle bien à la cuisson, retirer la casserole du feu dès que la pâte, bien sèche, se détache de cette casserole; si on attend davantage, la pâte devient dure et compacte.

(1) Pour bien procéder : mettre dans une casserole haute eau, sel et beurre. Faire chauffer. Dès que le liquide bout et monte, le retirer du feu et ajouter vivement toute la farine d'un seul coup. Remettre sur feu vif et triturer vivement cette pâte à la cuiller de bois. Dès qu'elle n'adhère plus, y incorporer les oeufs un à un en travaillant vigoureusement la pâte (cette façon de procéder figure dans notre logiciel [Toque Blanche](#))

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.