

## Профитроли с тыквой и грюйером

### Ингредиенты

#### Для теста:

- Молоко - 250 мл
- Сливочное масло - 100 г
- Соль - 1 ч.л
- Мука - 200 г
- Яйцо - 6 шт

#### для начинки:

- Тыква - очищенная 250 г
- Сыр Грюйер - тертый 70 г
- Сметана - жирная (от 30%) 100г (или творожный крем)
- Ворчестерский соус - 2 ч.л
- Сибулет - небольшой пучок
- Тыквенные семечки - 1 ст.л
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

Приготовьте заварное тесто. Молоко смешайте со сливочным маслом, добавьте соль. Поставьте на сильный огонь. Доведите смесь до кипения, снимите с огня и дайте ей остыть 2-3 минуты.

2

Тем временем просейте муку. В отдельную миску разбейте яйца. В горячее молоко тонкой струйкой, постоянно помешивая, всыпьте муку и хорошо перемешайте, чтобы мука заварилась, а тесто легко отставало от миски.

3

Поставьте массу на тихий огонь. Добавляйте по одному яйцу, постоянно помешивая смесь лопаткой. Тесто должно получиться гладким и блестящим, консистенции густой сметаны.

4

Снимите тесто с огня, переложите в миску, накройте пищевой пленкой и оставьте при комнатной температуре на 20-30 минут.

5

Приготовьте начинку. Тыкву произвольно порубите, залейте кипятком из чайника и поставьте вариться на средний огонь на 15-20 минут. Готовая тыква должна легко протыкаться шпажкой. Слейте воду, переложите тыкву в блендер вместе с 50 г сыра и 1 ст. л. сметаны. Добавьте соль, перец и взбейте до однородной консистенции.

6

Остывшее тесто переложите в кондитерский мешок. Если у вас нет кондитерского мешка, можно формировать профитроли ложкой. На застеленный пергаментом противень выкладывайте заготовки для профитролей диаметром 4 см и высотой 2-3 см. Между ними должно быть расстояние около 5 см, так как в духовке они увеличатся в объеме. Выпекайте профитроли в разогретой до 180 С духовке 25-30 минут до золотистого цвета.

7

Остудите профитроли до комнатной температуры. Сделайте на них небольшие надрезы ножом и наполните тыквенным пюре.

8

Отдельно смешайте сметану (творожный крем) с солью, перцем, ворчестером, мелко рубленным сибулетом и тыквенными семечками. Выложите смесь на тыквенную начинку.

9

Присыпьте сверху оставшимся сыром и подавайте.



Приятного вам аппетита :)