VIENNOIS FAÇON PROFITEROLES

4 personnes25 minutesfacile



Ingrédients

• 2 Viennois La Fournée Dorée
• ¼ de litre de glace à la vanille
• 110g de chocolat
• 9cl de lait
• 10cl de crème liquide
• 2 cuillères à soupe d'amandes effilées

Préparation

1- Dans un four à 150° (th. 5) faire torréfier les amandes pendant 15 minutes et pendant ce temps préparer la sauce chocolat en portant le lait et la crème à ébullition puis, hors du feu, ajouter le chocolat en morceaux.
2- Bien lisser le mélange et réserver.
3- Préparer des petites boules de glace avec une cuillère parisienne (5 à 6 par Viennois) en créant une assise afin qu'elles ne glissent pas.
4- Couper le pain viennois en 2 et ouvrir chaque partie et les disposer dans des assiettes à dessert, y ajouter la glace et refermer délicatement.
5- Verser ensuite le reste de la sauce chocolat par-dessus et parsemer d'amandes effilées.
Servir aussitôt !