BRIOCHE GOURMANDE AU CHOCOLAT ET GLACE À LA VANILLE

4 personnes25 minutesEasy

Ingredients

- 8 tranches de Brioche en Tranches
- 100g de chocolat noir ou au lait, haché
- 4 cuillères à soupe de crème épaisse
- 1/2 litre (500ml) de glace à la vanille
- 1/4 tasse (30g) de copeaux d'amandes
- Optionnel : sucre glace pour saupoudrer

Preparation

1-Dans une petite casserole, chauffez la crème épaisse à feu doux jusqu'à ce qu'elle commence à frémir.

2-Retirer la casserole du feu et ajoutez le chocolat haché. Remuez jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et que le mélange soit lisse. Laissez refroidir légèrement.

3-Disposez 4 tranches de brioches sur un plan de travail. Étalez une couche de chocolat fondu sur chaque tranche.

4-Recouvrez avec les 4 tranches de brioche restantes pour créer un sandwich avec du chocolat entre chaque couche. Répétez jusqu'à obtenir une brioche superposée avec des couches de chocolat entre chaque.

5-Chauffez une poêle antiadhésive ou une plaque à feu moyen. Placez la brioche superposée dans la poêle et faites cuire chaque côté jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant, environ 2-3 minutes de chaque côté. Faites attention à ne pas appuyer trop fort pour éviter de faire sortir le chocolat.

6-Placez la brioche toastée sur un plat de service. Ajoutez une boule de glace à la vanille sur le dessus. Saupoudrez de copeaux d'amandes. Optionnel : saupoudrez de sucre glace pour une touche de douceur supplémentaire.

7-Servez immédiatement pendant que la brioche est chaude et que la glace est froide.