VIENNOIS FAÇON PROFITEROLES

4 personnes25 minutesEasy

Ingredients

- 2 Baguettes Briochées
- 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

Preparation

Dans un four à 150° 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.

Bien lisser le mélange et réserver.

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.

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.

Verser ensuite le reste de la sauce chocolat par-dessus et parsemer d'amandes effilées.