

## Profiteroles de crêpes au chocolat

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Temps de préparation : moins de 10 minutes

Difficulté : facile

### Ingrédients

: pour 8 personnes : 8 crêpes

¼ de l de glace à la vanille

1 gousse de vanille

2 cuillerées à soupe d'amandes effilées

Sucre glace

### Sauce au chocolat

250 g de chocolat riche en cacao

30 g de sucre en poudre

1 cuillerée à soupe de sucre glace

30 g de beurre

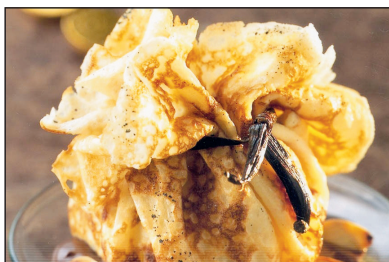
15 cl de crème fleurette

10 cl de lait

### Préparation :

Préparer la sauce au chocolat : dans une casserole, faire chauffer le lait, la crème fleurette et le sucre en poudre.

A ébullition, verser cette préparation sur le chocolat cassé en morceaux.



Lisser au fouet à main, puis ajouter le beurre et le sucre glace.

Réserver au chaud au bain-marie.

Fendre la gousse de vanille dans le sens de la

longueur, racler toutes les petites graines noires et les réserver dans un film au congélateur pour une autre préparation.

Couper la gousse de vanille en 8 fines lanières.

Étaler les crêpes sur le plan de travail.

Diviser la glace en 8 portions égales et en poser une au centre de chaque crêpe.

Rabattre les bords de chaque crêpe en aumônière et la nouer avec une lanière de vanille.

Disposer chaque aumônière sur une assiette et la napper de sauce au chocolat chaude.

Parsemer d'amandes effilées, saupoudrer de sucre glace et servir aussitôt.

(source : [www.cultures-sucre.com](http://www.cultures-sucre.com))