

Profiteroles de crêpes au chocolat

Temps de préparation : - de 10 minutes. Difficulté : facile

Pour 8 personnes : 8 crêpes, ¼ de l de glace à la vanille, 1 gousse de vanille, 2 cuillerées à soupe de sucre glace, 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.
Temps de cuisson : 5 minutes

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 : Cultures-sucre.com)