QUENELLE EN DESSERT *façon profiterole*

Dessert | Quenelles & Soufflés | Nb. portions 16 | Préparation 10MIN | Cuisson 35MIN



INGRÉDIENTS

- **4 quenelles au beurre français Saint Jean**
- 100g de farine
- 100g de sucre
- 80g de beurre mou
- 180g de chocolat noir 70%
- 120g d'eau
- 1 càs d'huile neutre
- 16 boules de glaces

RECETTE

Préparation du craquelin

- Mélanger le beurre ramolli avec le sucre puis ajouter la farine.
- L'étaler sur 2 mm d'épaisseur au rouleau entre 2 feuilles de papier sulfurisé.
- Bloquer au froid 15 min minimum.

Préparation des choux

- Préchauffer le four à 190°C.
- Couper les quenelles en 4. Les disposer sur une plaque perforée métallique couverte d'un papier sulfurisé ou d'un silpat.
- Découper des disques de craquelin de 6 cm. Disposer un disque de craquelin sur chaque tronçon de quenelle.
- Enfourner pour 35 minutes : les choux doivent être gonflés et bien dorés.
- Laisser refroidir à température ambiante.

Préparation de la sauce chocolat

- Faire fondre le chocolat.
- Ajouter l'eau chaude sur le chocolat en 2 fois en remuant entre chaque ajout. Si besoin mixer.
- Ajouter l'huile neutre et mélanger.

Dressage

- Disposer de la sauce chocolat au fond de l'assiette.
- Couper les choux en 2 : Garnir les fonds d'une boule de glace vanille et couvrir des moitiés supérieures des quenelles.
- Arroser de sauce chocolat et servir immédiatement.