

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans®

QUENELLE EN DESSERT

Façon Profiterole



QUENELLE EN DESSERT

Façon Profiterole

CALCULÉE POUR 16 PORTIONS **INGREDIENTS**

Coût / portion : *Accessible*

Temps de préparation : *10 min*

Temps de cuisson : *35 min*

- 4 Quenelles Royans 150g au beurre, nature	- 180g de chocolat noir 70%
- 100g de farine	- 120g d'eau
- 100g de sucre	- 1 càs d'huile neutre
- 80g de beurre mou	- 16 boules de glaces vanille (800g environ)

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.