

Une recette 100% végétale de la base de donnée

Profiteroles à la crème de chocolat

Ingrédients:

2

Préparation:

Découper la pâte feuilletée à l'aide de petites formes à pâtisserie d'env. 5 cm de diamètre et disposer les rondelles sur une plaqué garnie de papier sulfurisé. Cuire au four préchauffé à 200 °C pendant 12 min.

150 g

Farce nougat : Casser le nougat et le chocolat en petits morceaux, les mettre dans un bol avec le lait de soja. Faire fondre le tout dans le bain-marie en remuant bien. Laisser refroidir. Ev. rajouter un peu de lait de soja. Batta la crème soja, incorporer la masse de chocolat et mettre dans un plat.

50 g

Farce espresso :, Dissoudre la poudre espresso dans le lait de soja en remuant. Pour le chocolat, procéder de même que pour la farce nougat.

250 ml

Couvrir les surfaces avec un bout de papier sulfurisé afin d'éviter la formation d'une peau. Pendant la nuit, mettre au frais. Couper horizontalement les formes de pâte feuilletée, les fourrer généreusement de crème chocolat la partie inférieure et couvrir avec la partie supérieure.

6 cs

Groupe de recettes: Dessert.

100 g

100 g

2 cs

6 cs

250 ml

[Retourner au formulaire de recherche.](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/recette?recipe_id=

Dernière mise-à-jour: 28.11.2017

Source URL (modified on 28.11.2017 - 14:20): https://www.swissveg.ch/recette?recipe_id=2206

Links

[1] <http://www.chnueppelwiibli.com>

[2] <https://www.swissveg.ch/recettes>