

Une recette 100% végétale de la base de donnée

[Retour vers la liste](#) [1]

[Vers la recherche](#) [2]

Profiteroles à la crème de chocolat

Ingrédients

2
de pâte feuilletée

Farce au nougat :

150 g
de nougat de noisettes (p.ex. de 'Schluckwerder')
50 g
de chocolat noir végane
250 ml
de crème de soja à fouetter végane
6 cs
de lait de soja à la vanille

Farce espresso :

100 g
de chocolat noir végane
100 g
de chocolat blanc végane
2 cs
de poudre à café espresso instantané
6 cs
de lait de soja à la vanille
250 ml
de crème de soja à fouetter végane

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.

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. Battre la crème soja, incorporer la masse de chocolat et mettre dans un plat.

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

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.

Groupe de recettes: Dessert.

Cette prescription de [Végi-Info 2013-1](#) [3] a été insérée par Bernadette Raschle / 2013-03-25 12:34:05

[Retour vers la liste](#) [1]

[Vers la recherche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2206

Dernière mise-à-jour: 28.01.2020

Source URL (modified on 28.01.2020 - 11:12):

https://www.swissveg.ch/recette?recipe_id=2206&lang=fr&language=fr

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29?language=fr>

[2] <https://www.swissveg.ch/recettes?language=fr>

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