



Madeleine façon profiteroles chocolat

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

10 portions

15 minutes

★☆☆



LES INGRÉDIENTS

- 10 madeleines tout au beurre 45g
- 10 boules de glace vanille
- 400g de chantilly
- 300g de fraise
- 300g de sauce chocolat

LA RECETTE

- Cuire les madeleines au four 6 minutes à 190°C, les laisser refroidir sur grille.

LE MONTAGE

- 1• A la commande, couper le chapeau de la madeleine.
- 2• Déposer la base de la madeleine sur une assiette et la garnir généreusement de chantilly.
- 3• Déposer le chapeau dessus et saupoudrer de sucre glace.
- 4• Accompagner la madeleine de quelques fraises, d'une boule de glace vanille et d'un petit pot de sauce chocolat.

L'astuce du chef :

N'hésitez pas à faire chauffer la sauce chocolat, ce sera encore meilleur. Vous pourrez aussi selon vos envies, garnir la madeleine avec la glace et mettre la chantilly à côté.