Profiteroles glace vanille et sauce caramel

Des petits choux fourrés de glace à la vanille et nappés de caramel tiède. Un dessert de fête qui plaît à tous.

6 personnes	30 min préparation	30 min cuisson	60 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 1 dose de pâte à choux
- 500 ml de glace à la vanille
- 120 g de sucre
- 120 ml de crème liquide
- 30 g de beurre
- 1 pincée de fleur de sel

Préparation

1. Dresser 18 petits choux et cuire 25 minutes à 180°C.
2. Laisser refroidir, ouvrir les choux et les fourrer de glace. Placer au congélateur.
3. Mettre le sucre dans le bol et préparer un caramel.
   8 min / 120°C / vitesse 1
4. Ajouter la crème, le beurre et la fleur de sel.
   2 min / 90°C / vitesse 3
5. Dresser 3 choux par assiette et napper de sauce caramel tiède.

Le conseil de Tiha
Sors la glace 5 minutes avant de fourrer, elle se travaillera plus facilement.

Conservation : Choux garnis 1 semaine au congélateur ; sauce 5 jours au réfrigérateur.