

Croissanterole

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
10	30 minutes	14-18 minutes
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :		
DÉJEUNER	DÎNER	BRUNCH
COLLATION	AMUSE-BOUCHE	



RECETTE CRÉÉE PAR
Sylvain Leroy, Chef

Liste d'ingrédients



Mini croissant parfait 52359
Quantité : 10

200 g	Lait
50 g	Miel
120 g	Chocolat noir 60%
100 g	Amandes effilées
30 g	Sirop simple
1 pint	Crème glacée à la vanille

Sauce au chocolat, pour garnir



Préparation

ÉTAPE 1

Cuire les croissants dans un moule de 2 à 3 pouces à 350°F pendant 14-18 minutes.

ÉTAPE 2

Faire bouillir le lait. Ajouter le chocolat et le miel. Bien mélanger (une émulsion comme une ganache).

ÉTAPE 3

Mélanger les amandes avec le sirop. Rôtir au four à 325°F jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur dorée.

ÉTAPE 4

Couper les croissants en deux et ajouter une boule de crème glacée.

ÉTAPE 5

Servir avec une sauce au chocolat chaude et des amandes grillées.