

## Profiteroles fourrées au nougat glacé



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
30 PCE	Mini-chou Saint-Honoré pur beurre 2,4 g JEAN DUCOURTIEUX	0015741
0.3	Purée de fraise sucrée en poche 1 kg LEONCE BLANC	0171786
0.1	Amande effilée en sachet 1 kg	0154528
0.03	Sucre glace en sachet 1 kg BEGHIN SAY	0220982
0.1	Pistache émondée en sachet 1 kg LA PULPE	0089511
1 PCE	Glace nougat	~
0.2	Crème liquide	~

### Étapes de préparation

- 1 Couper les choux en deux dans le sens de la longueur et réserver.
- 2 Réaliser une boule de glace et insérer entre le bas et le haut du chou.
- 3 Réserver au congélateur.
- 4 Monter la crème liquide avec le sucre, puis réserver au frais dans une poche à douille.
- 5 Dans une assiette, napper le fond de l'assiette avec la purée de fraise.
- 6 Faire un dôme de chantilly et poser les choux.
- 7 Parsemer avec les amandes et les pistaches.