

BRIOCH'BURGER FAÇON TROPÉZIENNE

2 personnes 20 minutes facile

Ingrédients

- 2 Brioch'Burgers La Fournée Dorée
- Crème pâtissière (25cl de lait, 2 jaunes d'œufs, 20gr de farine, 40gr de sucre, 1/3 d'une gousse de vanille)
- Sucre glace
- Chantilly

Préparation

Crème Pâtissière :

- 1- Mettre le lait à bouillir avec la vanille.
- 2- Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes.
- 3- Travailler les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que la pâte s'étire en ruban lorsqu'on la soulève à la cuillère, puis ajouter la farine.
- 4- Verser le lait bouillant sur le mélange en tournant bien. Remettre le mélange sur le feu et faire cuire en tournant très soigneusement. Retirer après ébullition.
- 5- Laisser refroidir pour que la crème soit bien fraîche.
- 6- Insérer de la crème chantilly dans la crème pâtissière pour apporter plus de légèreté à la crème.

Montage :

- 1- Déposer à la douille la crème pâtissière sur le socle du Brioch'Burger.
 - 2- Refermer et ajouter un peu de sucre glace sur le chapeau.
-

