

LES P'TITES BRIOCHES SURPRISES

4 personnes15 minutesfacile

Ingrédients

- 4 Brioches Parisiennes La Fournée Dorée
- 1 œuf
- 30 g de sucre
- 80 g de mascarpone
- 1 gousse de vanille
- Billes croustillantes au chocolat

Préparation

1- Fendre le haut des Brioches Parisiennes et les creuser.
2- Séparer le blanc et le jaune de l'œuf.
3- Dans un saladier avec le jaune d'œuf, verser le sucre et bien faire blanchir. Le mélange doit doubler de volume. Incorporer le mascarpone.
4- Monter le blanc en neige et l'ajouter délicatement au mascarpone.
5- Fendre la gousse de vanille et gratter l'intérieur pour en prélever les petits grains. Les ajouter à la préparation crémeuse.
6- Garnir les Brioches Parisiennes avec la crème et disposer quelques billes croustillantes au chocolat au-dessus.