

Tropezienne aux framboises

Pain brioché avec des framboises fraîches et une crème fouettée montée.



Bain Marie



Mise en place

Réaliser la crème pâtissière :

Dans un saladier ajouter le jaune d'oeuf, le sucre semoule et bien blanchir l'ensemble au fouet. Ajouter la farine, puis verser le lait bouillant dessus, bien mélanger et remettre à cuire dans une casserole sur le feu, avec la vanille, bien fouetter l'ensemble en attendant la reprise de l'ébullition. Une fois la crème cuite, la laisser refroidir.

Dans un cul de poule bien froid monter la crème en chantilly et ajouter pour finir le sucre glace. Quand la crème pâtissière est froide, la mélanger délicatement à la chantilly.

Mise en oeuvre

Coller à l'aide du Dulce de Leche les grains de sucre sur le chapeau du bun.

Garnir le pain brioché de crème Tropezienne puis ajouter les framboises et refermer avec le chapeau. Servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUN BRIOCHE NATURE Ø 10.5 CM	7328	1 pces
DULCE DE LECHE - Confiture de lait	6281	5 g
Framboises		40 g
Sucre perlé		10 g
Sucre glace		5 g
Sucre semoule		15 g
Farine de blé		10 g
Extrait de vanille		1 ml
Crème liquide		100 ml
Oeuf		1 pces
Lait		100 ml