



Cornet d'été

Cornet d'été

Bricelet sucre

Recette pour 1 personne



Ingrédients

15 g de sucre cristallisé

10 g de beurre

50 g d'œuf (1 œuf = env. 55 g)

15 g de farine

15 ml d'eau

10 g de couverture foncée

Réalisation

- Cuire l'eau et le sucre, puis laisser refroidir
- Travailler le beurre en pommade, ajouter l'œuf et bien mousser
- Ajouter la farine, la pincée de sel puis le sirop de sucre
- Bien mélanger la pâte et la laisser reposer au frigo pendant 24 heures
- Chauffer le fer à bricelets
- Déposer une portion de pâte sur le fer, cuire et rouler sur un cône
- Laisser refroidir

Crème Diplomate

Recette pour 1 personne



Ingrédients

60 g de crème vanille (400 g de poudre pour 1 litre d'eau)

17 g de poudre vanille

43 ml d'eau

60 ml de crème liquide 35% MG

30 g de fruits de saison

Réalisation

- Faire la crème vanille (17 g de poudre et 43 ml d'eau)
- Fouetter la crème liquide
- Mélanger la crème vanille et la crème fouettée
- Découper les fruits en petits cubes et incorporer à la crème diplomate
- Remplir le cornet d'un mélange de crème et de fruits