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.