

Recettes créées par Davy Tissot, La Villa Florentine

Photo ©Fred Durantet photographe

MILLE-FEUILLE DE FRUITS ROUGES CRÈME DIPLOMATE À LA Crème de Bresse

INGRÉDIENTS

Crème diplomate : • 250 g de lait • ½
gousse de vanille • 50 g de jaune d'œufs
• 50 g de sucre
• 10 g de farine • 50 g de **Beurre de
Bresse** • 90 g de crème liquide • 35 g de
Crème de Bresse épaisse

Feuilletage : • Feuilletage pur beurre de
chez un artisan boulanger • Sucre glace

Dressage : • Fruits rouges

PRÉPARATION

Crème diplomate

Faire bouillir le lait et faire infuser la
gousse de vanille pendant 10 minutes.
Faire blanchir les jaunes avec le sucre.
Ajouter la farine et verser le lait sur le
mélange.

Cuire à ébullition 30 secondes puis ajouter le **Beurre de Bresse** et refroidir rapidement.
Incorporer la crème liquide préalablement montée et ajouter la **Crème de Bresse** épaisse.
Bien mélanger. Garnir une poche à douille.

Cuisson feuilletage

Faire des triangles de 18 x 5 cm. Cuire 25 minutes à 165°C.

Retirer le feuilletage des moules et les saupoudrer de sucre glace puis les caraméliser au four 2
minutes à 240°C.

Dressage

Disposer la crème diplomate entre les 2 feuilles de feuilletage et disposer sur le dessus les fruits
rouges de votre choix.

