



Cornets à la crème

Ingredients

| |
|------------------------------------|
| 700g de pâte feuilletée |
| 500g de lait |
| 2 oeufs |
| 2 jaunes d'oeuf |
| 50g de maïzena |
| 2 feuilles de gélatine |
| 2 cuillères à café d'arôme vanille |
| 70g de sucre |
| 200g de crème liquide entière |
| 75g de mascarpone |

Crème diplomate

- Pour 12 cornets -

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau

Porter le lait à ébullition.

Battre les oeufs, les jaunes, la maïzena, l'arôme vanille et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser la lait chaud dessus tout en continuant de mélanger.

Ajouter la crème et remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.

Incorporer la gélatine essorée.

Filmer au contact et laisser refroidir

Dans un saladier mettre la crème entière et la mascarpone et monter en chantilly avec un batteur ou autre

Ajouter la chantilly à votre préparation précédente, délicatement et en 3 fois

Mettre votre crème en poche et la laisser au frais 3h

Montage

Recette pâte feuilletée express

Recette pâte feuilletée légère

Préchauffer le four à 180°C

Etaler la pâte feuilletée sur une grande longueur pour tailler des bandes d'environ 2cm de largeur

Enrouler soigneusement cette bande autour du cornet en commençant par la pointe et en descendant jusqu'à la base

Renouveler l'opération pour tous les cornets

A l'aide d'un pinceau badigeonner de lait puis saupoudrer de sucre

Enfourner environ 35 minutes

Enlever la pâte des cornets et remettre à cuire 10 minutes

Laisser les cornets refroidir sur une grille

Lorsque les cornets sont froids, les remplir de crème diplomate
