



 **25 minutes**

 **4 personnes**

- des Briochettes
- 25 cl de lait
- 3 oeufs et 1 jaune
- 80 g de sucre en poudre
- sucre glace
- 15 g de farine
- 15 g de maïzena
- 1 gousse de vanille
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- gros grains de sucre
- quelques baies

#dessert

#Briochettes

Brioche tropézienne

Porter le lait à ébullition avec la vanille fendue en deux et laisser infuser 20 min.

Battre les jaunes d'oeufs et le sucre, incorporer la farine, la maïzena et le lait réchauffé petit à petit.

Dans une casserole, faire bouillir l'appareil 1 min en remuant. Laisser ensuite épaissir lentement sur feu moyen en remuant. Lorsque la crème a pris une bonne consistance, la verser dans un récipient puis la saupoudrer de sucre glace. La laisser refroidir à température ambiante puis au réfrigérateur.

Une heure plus tard, incorporer les blancs d'oeufs en neige et l'eau de fleur d'oranger.

Couper les Briochettes en 2 et badigeonner la partie inférieure de crème. Disposer quelques baies sur la crème puis poser la partie supérieure des Briochettes par dessus. Décorer avec de gros grains de sucre.