



Cornets à la crème

Ingredients

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

Crème diplomate

- Pour 12 cornets

Faire tremper la gélatine dans de l'eau

Dans le bol mettre le lait, la maïzena, le sucre, les 2 oeufs + les 2 jaunes et l'arôme de vanille puis cuire 6min/90°C/vitesse 4

Ajouter les feuilles de gélatine essorées puis 8s/vitesse 7

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



Cornets à la crème