

Aumônière pâtissière au Cointreau et fruits confits

INGREDIENTS

DIVERS

- Lacets de Cola pour attacher l'aumônière
- Cointreau
- 15 cl de crème liquide montée en Chantilly et serrée au sucre glace
- fruits confits

Crème pâtissière

- ½ litre de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 125 g de sucre
- 70 g de farine
- vanille

Faire chauffer le lait avec la vanille.

Blanchir les jaunes d'œufs au fouet avec le sucre et ajouter la farine.

Délayer avec le lait chaud et remettre à cuire en remuant vigoureusement jusqu'à ébullition.

Réserver au froid.

Pâte à crêpe

- 250g de farine
- 3 œufs
- 50 g de sucre
- ½ litre de lait
- fleur d'oranger
- huile ou beurre
- sel

Dans un saladier, battre les 3 œufs et ajouter la farine petit à petit.

Délayer avec le lait, ajouter le sucre, l'eau de fleur d'oranger et l'huile.

Bien mélanger. Laisser reposer quelques minutes

Cuire les crêpes. Quand la crème pâtissière est froide, ajouter le Cointreau et battre vigoureusement.

Incorporer la chantilly délicatement à la spatule ainsi que les fruits confits.

Dresser l'aumônière en disposant à la poche à douilles, la crème au centre de la crêpe.

Refermer avec le lacet de Cola.