

Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

Recette N° 13

BRIOCHE AUX FRUITS ROUGES

Ingrédients pour 6 tartines :

- 2 tranches de brioche fraîches
- 150 gr de mascarpone
- 50 gr de sucre glace
- 8 fraises
- 10 framboises
- 10 myrtilles
- 1 c à soupe de votre sirop préféré (citron ou fruits rouges)
- vanille liquide
- 1 c à soupe de sucre
- 10 gr de beurre



Préparation :

- 1** Coupez les tranches brioches en rectangle pour faire des fingers, mettez-les à caraméliser dans une poêle avec le beurre et la cuillère de sucre, 2 min par coté à feu moyen.
- 2** Coupez les fruits, mettez-les dans un bol avec quelques gouttes de jus de citron et un peu du sirop de votre choix.
- 3** Fouetter le mascarpone avec le sucre glace et la vanille, mettez le dans une poche à douille crénelée de préférence.
- 4** Dressez sur les brioches un peu refroidies le mascarpone en vas et vient pour former un dessin comme sur un vienetta.
- 5** dressez les fruits rouges sur la crème et déguster sans attendre avec un verre d'Idéal de Rolland.

Recette N° 13