

Diplomate, de Christophe Felder



Shopping : Pour un moule de 20 X 28 cm (21 X 21 pour moi)

Ingrédients pour une EXCELLENTE brioche (Ducasse/ Felder) :

- 150 g de beurre mou (Felder en met 165)
- 90 g de sucre semoule (la recette originale en prévoit moins)
- œufs et jaunes d'œufs à hauteur de 225 g (*plus il y a de jaunes, meilleur c'est. Pour information, un œuf pèse 50 g environ, et un jaune 15 à 20 g*).
- 375 g de farine
- 9 g de levure boulangère déshydratée
- 5 g de sel

Ingrédients pour le flan :

- 3 œufs et 3 jaunes
- 225 g de sucre (pour moi : 200 + 25 dans le moule)
- 2 bouchons de rhum (20 g pour moi)
- 20 g d'arôme vanille + graines (à votre goût, c'est un ajout qui n'est pas dans la recette)
- 50 g de raisins secs (pas mis)

- 750 cl de lait entier
- 150 g de brioche (190 pour moi, mais on peut en mettre un peu plus)
- 50 g de raisins secs (pas mis), vous pouvez aussi mettre des pommes, poires...
- beurre et sucre, QS

-In process :

1 - Préparation de la brioche en MAP : (plusieurs jours à l'avance)

Versez dans la cuve de votre machine les ingrédients dans cet ordre :

- œufs
 - sucre et sel
 - beurre mou coupé en dés (pas besoin qu'il soit mou si vous programmez)
 - farine
 - levure
-
- Lancez le programme « pain sucré » ou « brioche » (le programme varie en fonction des marques), 750 g/croûte claire.

 - Lorsque la brioche est cuite, sortez-la, déposez-la sur une grille.

2 - Préparation de la pâte : (au moins une heure à l'avance)

- Préchauffez le four à 180°C.
- Beurrez largement le moule, et saupoudrez de sucre. Passez au frais (moi, j'utilise un agent de démoulage en bombe).
- Versez de l'eau sur un cm dans un plat à gratin, et mettez votre moule dedans.
- Fouettez les oeufs entiers et les jaunes avec les 200 g de sucre, sans faire mousser.
- Rajoutez le lait, la vanille et le rhum ; et mélangez bien.
- Coupez la brioche en cubes.
- Répartissez-la dans le moule, et versez la préparation dessus. Faites bien imbiber les morceaux à la surface.
- J'ai rajouté des noisettes de beurre et un peu de cassonade, qui n'étaient pas dans la recette d'origine.
- Faites cuire 60 min à 180°. La lame d'un couteau doit ressortir propre.
- Attendez 15 à 20 min, puis retournez votre diplomate sur une grille (car il reste du liquide), laissez refroidir.
- Remettez à l'endroit sur le plat de service, et mangez à température ambiante, ou bien froid. Eventuellement avec une crème anglaise.

