

BRIOCHES VIGNERONNES



Pour 4 personnes :

- 4 petites brioches (à tête)
- 200 g de raisin blanc
- 2 jaunes d'œufs
- 80 g d'amandes en poudre
- 40 g de sucre
- 15 cl de lait
- 15 g de farine
- 1 c. à soupe de rhum (facultatif)

Travaillez les jaunes d'œufs et le sucre. Ajoutez la farine, et délayez avec le lait chaud. Portez à ébullition 1 min en mélangeant sans arrêt. Hors du feu, ajoutez les amandes en poudre. Parfumez de rhum.

Retirez les chapeaux des brioches et évidez-les de leur mie. Ne pas crever la croûte.

Remplissez l'intérieur de crème d'amande. Répartissez les grains de raisin blanc et noir sur chacune. Mettre un chapeau sur chaque brioche..

Passez-les 5 min dans le four préchauffé à thermostat 5 (150°C). Servez aussitôt.