

Cornet de Marat

Pour 4 Personnes

Blancs d'œufs, 100g de sucre glace, 50 g de beurre+20 g pour la plaque, 60g de farine

Préchauffer le four th4 (120 °c), mélanger les blancs+ le sucre glace sans faire mousser, incorporer délicatement la farine tamisée puis le beurre fondu et tiédi, sur une plaque beurrée, déposer 4càs de cette pâte et étalez-les avec le dos de la cuillère de manière à obtenir 4 disques d'environ 12cm de diamètre, faites les cuire 8mn au four, dès que la pâte est dorée, sortez-la du four, décollez les disques un par un et roulez-les pour leur donner une forme de cornet, faites cuire le reste de pâte en procédant de la même manière.

Crème pâtissière

Pour 8 Personnes

50cl de lait, 30g farine, 80g sucre, 2œufs, vanille

Faire bouillir le lait+ vanille, battre les 2 œufs + sucre, blanchir, ajouter farine, verser le lait chaud, remettre sur feu doux pour faire épaissir en remuant pendant 5à10mn arrêter la cuisson dès les premiers bouillonnements.

