

# Briochette farcie, confiture de lait et fruits rouges



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
57009	Briochette à tête 45 g	1 Pièce
25939	Confiture de lait 1 L Rians	20 Centilitre
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	15 Gramme
9016	Mûres 1 kg	15 Gramme
19624	Crème sucrée vanillée 2 L Debic	20 Centilitre
	Poudre de pistache	PM

## Etapas de préparation

- 1 Couper la tête des briochettes
- 2 Garnir de crème sucrée vanillée. Ajouter les fruits
- 3 En finition : saupoudrer de poudre de pistache

## Astuce du chef



Passer quelques instants les briochettes au four apportera une légère croustillance et fera ressortir les saveurs du beurre

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid