



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Made with : Vite, beau et bon !*



Les Bostocks

Je n'avais jamais entendu parler de bostocks mais j'ai tout de suite flashé sur cette recette lorsque je l'ai vue dans Elle à table. C'est une recette de Gaston Lenôtre pour utiliser judicieusement et de façon raffinée des restes de brioche.



INGREDIENTS : 4 à 6 bostocks :

Les restes d'une brioche
120 g de sucre en poudre
9 cl d'eau
50 g de poudre d'amandes
3 gouttes d'amande amère
1 càc d'eau de fleur d'oranger
50 g de sucre glace
50 g de beurre mou
1 œuf
1 trait de rhum
100 g d'amandes effilées

PREPARATION :

Faire bouillir le sucre en poudre et l'eau, verser aussitôt sur 50 g d'amandes effilées et 30g de sucre glace. Mixer le tout finement au blender, reverser le mélange dans une casserole, faire bouillir et laisser refroidir. Lorsque le sirop est froid, ajouter la fleur d'oranger et l'amande amère, mélanger et réserver.

Pour la crème d'amande : mélanger ensemble la poudre d'amandes, le sucre glace restant, le beurre mou, l'œuf et le rhum. Découper des tranches de brioche d'1cm d'épaisseur, tremper chaque tranche dans le sirop sur une seule face.

Les déposer au fur à mesure sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, côté imbibé de sirop sur le dessus. Répartir la crème d'amande de façon homogène avec une poche à douille, parsemer d'amandes effilées et enfourner pendant 10 minutes à 180°C juste pour faire dorer. Saupoudrer de sucre glace et déguster.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>