

BRIOCHE VIGNERONNE

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Très facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 10 min
- **Temps de cuisson :** 5 min
- **Four :** 150° C



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 petites brioches (à tête)
- 100 g de raisin blanc
- 2 jaunes d'œufs
- 80 g d'amandes en poudre
- 100 g de raisin noir
- 40 g de sucre
- 15 cl de lait
- 15 g de farine
- 1 cuil. à soupe de marc (ou de rhum).

Etapes de préparation

1. 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 marc ou si vous préférez de rhum.
2. Retirez les chapeaux des brioches et évidez-les de leur mie, en prenant soin de ne pas crever la croûte.
3. Remplissez l'intérieur de crème d'amande. Répartissez les grains de raisin blanc et noir sur chacune. Recoiffez chaque brioche de son chapeau.
4. Passez-les 5 min dans le four préchauffé à thermostat 5 (150 °C). Servez aussitôt

