



Le Macérien

Ingrédients

Pour 8 à 10 personnes

Brioche :

- farine
- levure de boulanger
- lait
- sucre
- beurre
- sel
- oeufs

Garniture :

- jaune d'oeuf
- sucre blanc
- lait
- farine
- sirop de kirsch
- raisins,
- écorces d'orange
- fruits confits



Préparation

Le Macérien, produit de la marque collective Ardennes de France, est élaboré comme suit :

Il s'agit, au préalable de confectionner une brioche au beurre de forme ronde qui sera mouillée au sirop de kirsch.

Le fourrage du Macérien est réalisé avec une crème pâtissière composée de jaune d'œuf, sucre blanc, farine, lait, sirop de kirsch ainsi que de raisins, écorces d'oranges ou fruits confits au choix.

La brioche est ensuite garnie avec une pâte d'amandes (sucre, amandes et noisettes) ramollie au blanc d'œuf. L'ensemble, saupoudré d'amandes blanches, est passé au four à thermostat 240° durant 8 minutes afin de faire colorer les amandes.

Il n'y a plus qu'à déguster le macérien une fois refroidi !

Découvrez d'autres recettes sur :
www.ardennes-de-france.com

Vos idées weekend sur :
www.ardennes.com

