# Cornets à la crème

| Ingredients |
| --- |
| 700g de pâte feuilletée |
| 500g de lait |
| 2 oeufs |
| 2 jaunes d'oeuf |
| 50g de maïzena |
| 2feuilles de gélatine |
| 2cuillères à café d'arôme vanille |
| 70g de sucre |
| 200g de crème liquide entière |
| 75g de mascarpone |

## Crème diplomate

- Pour 12 cornets -

Mettre  tremper la glatine dans de l'eau

Porter le lait  bullition.

Battre les oeufs, les jaunes, la maïzena, l'arme vanille et le sucre jusqu' blanchissement puis verser la lait chaud dessus tout en continuant de mlanger.

Ajouter la crme et remettre  chauffer sur feu doux jusqu' ce que la crme paississe.

Incorporer la glatine essore.

Filmer au contact et laisser refroidir

Dans un saladier mettre la crme entire et la mascarpone et monter en chantilly avec un batteur ou autre

Ajouter la chantilly  votre prparation prcdente, dlicatement et en 3 fois

Mettre votre crme en poche et la laisser au frais 3h

## Montage

Recette pte feuillete express

Recette pte feuillete lgre

Prchauffer le four  180C

Etaler la pte feuillete sur une grande longueur pour tailler des bandes d'environ 2cm de largeur

Enrouler soignement cette bande autour du cornet en commençant par la pointe et en descendant jusqu' la base

Renouveler l'opration pour tous les cornets

A l'aide d'un pinceau badigeonner de lait puis saupoudrer de sucre

Enfourner environ 35 minutes

Enlever la pte des cornets et remettre  cuire 10 minutes

Laisser les cornets refroidir sur une grille

Lorsque les cornets sont froids, les remplir de crme diplomate

---