DIPLOMATE

Une recette de Patricia.

Diplomate

- 6 œufs

- 200 g sucre poudre

- 60 cl de lait

- orange confite (ou autre fruit confit)

- 1 c à soupe eau fleur d'oranger ou rhum (si adultes)

- 500 g de brioche (« Panetone » qui contient déjà les raisins secs) Préchauffer le four Th 6 (180°) Faire tiédir le lait Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre pour que le mélange soit mousseux. Dans un autre saladier détailler la brioche en morceaux, verser le lait tiède dessus. Mélanger. Mettre en attente pour que ce mélange refroidisse. Ajouter les deux mélanges, brioche, lait œufs sucre + petits morceaux d'orange confite et eau de fleurs d'oranger. Laisser gonfler le tout pendant 1/2 heure. Chemiser un moule à cake avec du papier sulfurisé. Verser la préparation dans le moule. Faire cuire au bain marie 1 h 10 mn. Th 6 (180°). Surveiller, si la pâte commence à brunir dessus, au bout de 45 mn environ, poser du papier alu sur le moule. Planter la pointe du couteau il faut qu'elle ressorte sèche. Sortir du four. Laisser refroidir. Démouler dans un plat à cake. Pour améliorer, garnir le dessus avec des petits sujets, des petits champignons en meringue des tranches d'ananas ou de cerises confites, des morceaux d'angélique confite, on peut aussi badigeonner avec de la confiture de groseille ou d'abricot ce qui donne un bel effet brillant. Servir une belle tranche dans une assiette à dessert accompagnée d'une crème anglaise. Bon appétit !