

Date : 10/07/2014

Des microcakes en version sucrée avec les nouvelles brioches Harrys

Par : -



J'ai découvert de nouvelles recettes de brioches chez **Harrys** qui m'ont donné envie de les utiliser avec les **Microcake® Jean Dubost** de diverses manières.



Il y a eu il y a quelques jours une timbale de boudin à la normande.

Aujourd'hui je reprends cette même brioche beurre demi-sel et crème fraîche dans un *Riz à l'impératrice* à ma façon et qui me donnera aussi l'occasion d'utiliser le vinaigre **Vincotto** pour un dessert.

Cette fois la brioche sera intégrée dans le dessert après l'avoir découpée avec un emporte-pièce de taille adéquate. On la posera sur la dernière couche d'ananas juste avant de refermer le moule.

En premier on place des morceaux d'ananas dans le fond. Puis on arrose de vinaigre Vincotto (si vous n'en avez pas prenez un caramel).

Évaluation du site

Paperblog est un service d'agrégation de contenus de blogs. Les articles référencés sont placés en Une du site ou rubriqués, selon leur thématique.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 1233

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



On recouvre d'une couche de riz (déjà cuit) puis de l'ananas, un soupçon de rhum dilué dans un peu d'eau sucrée (sinon le dessert sera amer) et la couche de brioche.



Jolie surprise au démoulage. D'ailleurs chaque invité pourra s'en charger lui-même au dernier moment.



Les petits moules **Microcake** sont utiles aussi en pique-nique pour faire par exemple un ersatz de baba au rhum en combinant brioche imbibée de rhum (et eau sucrée) avec une crème dessert genre de celle qu'on se lève pour elle ... si vous voyez ce que je veux dire. Il y a quatre petits trous dans le couvercle mais en transportant debout le risque de fuite est limité. Bien entendu on ne démoulera pas.



Et je redonne à ceux qui aiment la glace une recette qui a eu un grand succès : une tranche de brioche grillée, une boule de glace (faites mieux que moi qui n'ait pas modelé un joli dôme avant de faire la photo) et on recouvre de crème dessert.



La version spéculoos conviendra à une glace vanille ou nougat sous une crème parfumée saveur Petit beurre ou Spéculoos (mais oui, ça existe). Il existe aussi d'ailleurs une brioche Harrys au spéculoos.



Elle s'accorde très bien avec la poire.



Des trois nouvelles variétés de Harrys j'ai choisi celle au praliné pour l'associer avec de la mangue en procédant de manière désormais classique :



Des quartiers de mangue puis caramel puis brioche et on recommence en terminant par la brioche, soit en la découpant à l'emporte-pièce soit en tassant les chutes restantes. le démoulage risque d'en pâtir mais sans incidence sur le goût.



La question que je n'ai pas réglée c'est l'accord de la couleur du contenant avec le contenu ... comme si cela pouvait avoir une quelconque importance !



Autres recettes dans un Microcake® Jean Dubost : Une version sucrée avec une Tatin Et deux autres, salées tomate et thon et timbale normande au boudin
J'ai trouvé du vinaigre Vincotto chez les Producteurs de caractère
En savoir plus sur <http://www.paperblog.fr/7212821/des-microcakes-en-version-sucree-avec-les-nouvelles-brioche-harrys/#ve6PXC5yYylbxslx.99>