



## DIPLOMATES A L'ANCIENNE

Ingrédients pour 6 personnes.

- 300 gr biscuits boudoir
- 1,5 dl .de kirsch
- 3,0 dl d'eau
- 100 gr .de gelée de raisinets
- 100 gr .de confiture de framboises
- 5 dl de lait entier pasteurisé
- 4 jaunes d'œuf
- 1 gousse de vanille fendue en long
- 100 gr de sucre en poudre

Recette :

Pour la crème : Travailler les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue et raclée. Retirer et verser lentement sur le mélange œuf-sucre tout en remuant. Remettre sur le feu (maximum 85°) en travaillant le tout jusqu'au premier signe d'ébullition. Retirer et laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur.

Pour le biscuit : Dans un plat à gratin disposer une couche de biscuits serré l'un contre l'autre après les avoir copieusement imbibés (trempés) dans le mélange kirsch-eau .Recouvrir d'une couche de gelée de raisinets d'un demi cm d'épaisseur.

Déposer une deuxième couche de biscuits imbibés en les croisant. Recouvrir d'une couche de confiture de framboise d'un demi cm.

Déposer une troisième couche de biscuits imbibés, bien serrés. Bien fermer avec un papier film et mettre au réfrigérateur au moins 1 heure.

Couper le diplomate en portions, mettre dans une coupe et verser 2-3- c.s. de crème par-dessus.

Septembre 2009 , Henry Guggenbuhl - Eric Wuthrich.