

BRIOCHE AU LAIT AUX FRUITS ROUGES

4 personnes

10 minutes

Easy



Ingredients

- 4 Brioches au lait
- 250 g de mascarpone
- 2 cuil. à soupe rases de sucre en poudre
- 1 bombe de chantilly
- 150 g de fruits rouges mélangés
- 2 cuil. à soupe d'amandes effilées

Préparation

1- Fouettez le mascarpone avec le sucre en poudre puis ajoutez la moitié de la bombe de chantilly.

2- Remplissez la poche à douille avec ce mélange et placez-la au froid 20 min.

3- Coupez le haut des pains au lait et videz la base de sa mie.

4- Remplissez-la avec le mélange de crème bien froid.

5- Ajoutez les fruits rouges sur le dessus et saupoudrez d'amandes effilées.

6- Replacez les chapeaux avant de servir.
