

## Puits d'amour



### **Ingrédients pour 6 personnes :**

#### **Pour les feuilletés :**

2 rouleaux de feuilletage, 1 œuf pour la dorure, 100g de sucre

#### **Pour la crème anglaise :**

4 jaunes d'œufs, 100g de sucre, ½ litre de lait

#### **Pour la crème diplomate :**

3 œufs, 100g de sucre, ½ litre de lait, 50g de Maïzena, 200g de crème, 20g de beurre, 1 gros trait de Grand-Marnier.

---

### **La crème anglaise :**

Faire bouillir le lait. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.

Ajouter au lait bouillant et cuire jusqu'à la nappé (80°). Filtrer et réserver au froid.

### **La crème diplomate :**

Blanchir les œufs, le sucre et la Maïzena. Ajouter au lait bouillant et porter à ébullition l'ensemble tout en remuant pour ne pas que la préparation attache au fond de la casserole.

Lorsque la crème s'est épaissie, réserver dans une calotte.

Ajouter le beurre et le Grand-Marnier. Bien mélanger et laisser refroidir en remuant de tant en tant.

Lorsque la crème est froide, ajouter délicatement la crème fouettée.

### **Le feuilletage :**

Découper 12 ronds de feuilletage de 8 cm de diamètre. Les dorer à l'œuf battu.

Poser sur 6 ronds de feuilletage, 6 autres ronds. Marquer le dessus le chacun des 6 cercles de feuilletage à l'aide d'un emporte-pièce de 5cm pour faciliter l'évidage des bouchées après cuisson. Couvrir généreusement de sucre et cuire au four à 200° pendant 15mn environ pour obtenir des bouchées, joufflues, dorées et caramélisées.

Laisser refroidir avant de retirer le chapeau en suivant la marque préalablement faite.

### **Finition :**

Répartir la crème anglaise au fond des assiettes.

Poser dessus les bouchées. Les garnir généreusement de crème et replacer les chapeaux.