

Recette



Cornets de Murat

Ingrédients :

- Oeuf (compter 1 oeuf pour 4 à 5 cornets)
- Farine
- Sucre
- Fruits de saison
- Crème fouettée

Progression :

- Peser vos œufs avec la coquille.
- Casser les œufs dans une jatte, rajouter le même poids de sucre et de farine et mélanger au fouet pour obtenir une pâte lisse.
- Sur une plaque antiadhésive, étaler une bonne cuillère à soupe de pâte pour former un disque d'environ 12 cm de diamètre.
- Cuire à four chaud (210°) pendant environ 3 mn. Il faut obtenir une belle couleur dorée.
- Dès la sortie du four, décoller le disque avec une spatule et le rouler en forme de Cornet - le plus simple est de le disposer dans un verre haut et évasé. Ne pas attendre car la pâte durcit très vite. (Attention aux doigts, c'est chaud !)
- Ne pas faire cuire plus de 2 disques de pâte à la fois car vous n'aurez pas le temps de les rouler.

Dégustation :

A servir avec une crème fouettée à l'intérieur et des fruits de saison.

Effet garanti !