

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Diplomates

Le 29 mars 2009

1 Du 1^{er} octobre 1814 au 9 juin 1815 eu lieu le Congrès de Vienne.

Oui... et alors ? me direz vous

Et bien, il s'agissait d'une conférence des représentants diplomatiques des grandes puissances européennes. Les pays vainqueurs de Napoléon y adopteront le principe de rendre aux pays leurs frontières d'avant la Révolution Française de 1789. Il fait suite au Traité de Paris du 30 mai 1814.

Il permettra également la discussion sur d'autres points comme la libre circulation navale, l'abolition de la Traite des noirs (mais pas de l'esclavage pour autant...) et enfin la mise en avant de la neutralité de la Suisse. (Source : Wikipédia)

Vous ne voyez toujours pas ?

Et bien l'on dit, que c'est à l'occasion de ce Congrès, que Talleyrand, politique et diplomate français, inventa ce dessert très simple mais délicieux :

LE DIPLOMATE !

Aaaaaah !

Votre panier pour 6 diplomates individuels :

250 gr de framboises
300 gr de crème pâtissière
20 gr d'amandes effilées
20 gr d'amandes émondées au naturel
20 cl de crème fleurette
2 cuil à soupe de sucre glace
12 minis biscuits à la cuillère aux pépites de chocolat
Eau de rose



Déposez au fond de votre verre, ou récipient retenu, deux minis biscuits à la cuillère.
Versez-y quelques gouttes d'eau de rose pour les aromatiser.

Déposez quelques framboises, puis à l'aide d'une poche à douille, répartissez votre crème pâtissière.
Quelques nouvelles framboises et enfin après avoir monté votre crème en chantilly avec votre sucre glace, recouvrez votre crème pâtissière.
Une dernière pluie de framboise, puis vos amandes & pistache torréfiées.
C'est prêt !

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Eugénie