

[Accueil](#)

[Toutes les actualités](#)

[Recette des lampions](#)



## Recette des lampions

07/02/2019

Où en trouver dans le Pays de Lorient : Boulangerie de Kerroch (Patrick et Maryvonne Sivy) boulangeries-pâtisseries (artisans) 8 rue du Dolmen 56270 PLOEMEUR 02 97 82 91 44 Marc Le Dorse Centre commercial du Bois du Château Le Fournil Gourmand rue Hector Berlioz 56100 Lorient 06 14 21 62 17

## **La recette des lampions (pour 8 personnes) :**

### **Les ingrédients pour la pâte :**

- 200g de farine
- 100g de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 jaune d'oeuf
- mélanger la farine, l'oeuf et le beurre avec les doigts
- faire une boule qui ne doit pas coller
- huiler un moule puis étaler la pâte
- mettre un papier aluminium par dessus et faire cuire 15 minutes au four

### **Les ingrédients pour la crème :**

- 1/2 L de lait
- 1 sachet de vanille
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 2 jaunes d'oeufs

- 1 œuf entier
- 1/2 cuillère à soupe de maïzena
- mélanger le sucre et les œufs
- faire bouillir le lait et 1 sachet de sucre vanillé
- dissoudre la cuillère de maïzena dans un petit récipient avec très peu d'eau
- ajouter sur le sucre et les œufs la maïzena et mélanger
- ajouter doucement et peu à peu le lait bouillant
- mettre le tout dans une casserole à petit feu et faire attention à remuer constamment
- laisser le tout épaissir en le laissant frémir
- mettre la crème sur le far un peu cuit et laisser cuir 20 à 30 min pour que la crème dore
- démouler puis servir froid

## Une 2e recette de lampions :

### **Recette de Yann Argotti pour 12 petits lampions**

Ingrédients :

5 jaunes d'oeuf + 1 entier

1/2 l de lait

200gr de sucre

60 gr de farine

1/2 gousse de vanille/ ou 1 sachet de sucre vanille

1 pincée de sel

pâte feuilletée

Mélanger dans une casserole le sucre, la farine, la vanille avec le lait et ajouter une pincée de sel. Faire cuire en remuant jusqu'à ce que la crème se détache de la spatule. Retirer du feu et laisser refroidir quelques minutes. Ajouter les jaunes et l'œuf et bien mélanger.

Verser dans les petits moules déjà garnis de la pâte feuilletée. Mettre au four 20 min (préalablement chauffé à 240°)