

LES CORNIOTTES

La Corniotte est une petite pâtisserie originaire de Louhans de forme triangulaire, qui pouvait rappeler le chapeau du curé. Autrefois fêtée durant l'ascension, la Corniotte était confectionnée et vendue par les bonnes-sœurs de l'Hôtel-Dieu.

Aujourd'hui, on trouve des corniottes dans toutes les boulangeries louhannaises, castelrenaudines et bressanes.

Depuis quelques années, la Ville de Louhans-Châteaurenaud fête de nouveau la corniotte lors du « Bress'tival » qui a lieu le week-end de l'ascension. A cette occasion, des manifestations culturelles sont proposées et de nombreuses corniottes sont à déguster dans les différents lieux culturels et touristiques de la ville.





LES CORNIOTTES



Description de la recette

Pour le gâteau

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Dans une casserole, mettre le lait, le beurre, le sel et le sucre semoule, puis porter à ébullition. Mettre ensuite le feu au minimum et incorporer la farine en une seule fois. Mélanger énergiquement avec une spatule pendant 5 min pour dessécher la pâte, puis la débarrasser dans un saladier et incorporer 4 oeufs 1 à 1.

Battre le 5e oeuf dans un bol et le réserver.

Découper 6 disques dans la pâte brisée et disposer la préparation au centre. Remonter les bords de la pâte brisée et former un triangle. Pincer ensuite légèrement les angles pour les souder.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner les corniottes d'oeuf battu puis les placer sur une plaque allant au four avec un papier sulfurisé. Enfourner pendant 25 min.

Saupoudrer les corniottes de sucre glace dès la sortie du four.

Pour la sauce

Dans une poêle à fond épais, verser le sucre et le caraméliser à feu vif en évitant de trop mélanger. Une fois le caramel obtenu, stopper le feu et ajouter le beurre et les cassis. Lorsque le beurre a fondu, rallumer le feu au minimum, verser la crème de cassis et laisser mijoter pendant 10 min.



Quantités pour 6 personne(s)

Pour le gâteau

Rouleau(x) de pâte brisée : 1 pc(s)

Lait 1/2 écrémé : 25 cl

Beurre doux : 45 g

Sucre semoule : 40 g

Farine de blé : 190 g

Oeuf(s) : 5 pc(s)

Sucre glace : 30 g

Sel fin : 1 Pincée(s)

Pour la sauce

Sucre semoule : 40 g

Cassis : 200 g

Beurre doux : 10 g

Crème de cassis : 10 c



A la sortie du four, arrosez les corniottes de quelques gouttes de fleur d'oranger.