



*Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes*  
**Diplomate au rhum**



**5h10**   **30 min**   **40 min**   **4h**   **524**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

**Ingrédients pour la  
garniture**

20 g **Beurre**  
50 g **Sucre semoule**  
30 **Biscuit(s) à la cuiller**  
50 g **Fruits confits**  
50 g **Raisins secs**  
100 ml **Rhum**  
1 pot(s) **Confiture  
d'abricots**

**Ingrédients pour la  
crème à la vanille**

500 ml **Lait demi-écrémé**  
1 **Gousse(s) de vanille**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
70 g **Sucre semoule**

**Étape 1**

Préparation de la crème à la vanille

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.5-6).
- 2 Faire tremper les raisins secs dans un bol avec une cuillère à soupe de rhum. Mettre le reste de rhum dans une assiette.
- 3 Faire tremper les raisins permet de les attendrir et de les imprégner de rhum. Il est également possible de les faire tremper dans un sirop ou tout simplement une eau sucrée.
- 4 Verser le lait dans une casserole.
- 5 Extraire les graines de la vanille. Les ajouter au lait avec la gousse et porter doucement à ébullition.
- 6 Dans un saladier, blanchir les oeufs avec le sucre.
- 7 Verser le lait bouillant dans le mélange oeufs-sucre et fouetter. Retirer la gousse de vanille. Réserver.

**Étape 2**

Préparation de la garniture

- 1 Beurrer le moule à charlotte. Saupoudrer le sucre dessus.
- 2 Tremper chaque biscuit cuiller très rapidement dans le

rhum, puis les disposer autour et au fond du moule.

**3** Alternier chaque couche avec quelques raisins secs, quelques fruits confits et deux cuillères à soupe de confiture d'abricot. Procéder de cette façon jusqu'en haut du moule.

**4** Verser la crème vanille petit à petit avec une louche, en attendant que les biscuits boivent le liquide au fur et à mesure.

### **Étape 3**

#### Cuisson et dressage du diplomate

**1** Remplir d'eau un plat creux. Poser le moule à charlotte dedans et mettre dans le four.

**2** Laisser cuire pendant 40 minutes. La lame d'un couteau doit ressortir sèche.

**3** Sortir le diplomate du four, laisser refroidir à température ambiante.

**4** Démouler sur une grande assiette et placer au réfrigérateur.