

## Diplomate à la vaudoise

Pour 4 à 6 personnes: 250 g de biscuits à la cuillère (dits aussi «pèlerines»); 5 cl de kirsch; 1 dl d'eau; 1 pot de confiture de raisins ou d'abricots; 3 dl de crème fraîche.

Pour la crème au kirsch: 1 litre de lait; 125 g de sucre; 1 bâton de vanille; 1 zeste de citron; 4 œufs; 1 cuillerée à café de maïzena.

Faites chauffer le lait avec le sucre, la vanille et le zeste de citron.

Battez les œufs et la maïzena dans une terrine. Versez progressivement le lait bouillant sur ce mélange, en remuant.

Remettez le tout à feu doux, sans laissez bouillir, jusqu'à ce que la crème épaississe.

Retirez le zeste de citron et le bâton de vanille. Laissez refroidir. Tapissez un moule à charlotte, ou un saladier, avec les pèlerines (trempées au fur et à mesure dans le mélange de kirsch et d'eau).

Versez une première couche de crème à la vanille sur les pèlerines, puis une couche de confiture, une couche de pèlerines et ainsi de suite en alternant jusqu'au haut du moule. Terminez par des pèlerines. Battez la crème fouettée, mélangez-la avec le reste de crème à la vanille.

Versez une partie de ce mélange sur les pèlerines afin de remplir tous les vides. Réservez le reste. Posez une assiette avec un poids sur le moule. Laissez prendre pendant six heures au moins au réfrigérateur. Démoulez sur le plat de service et nappez avec le reste de crème.