



BRIOCHE PERDUE ET SES POMMES CARAMELISEES



Pour 6 personnes :

- 6 tranches de brioche rectangulaires si possible
- 2 jaunes d'œufs
- 140 g de sucre (70+ 70)
- 2,5 dl de lait
- 3 belles pommes acidulées et ne se défaisant pas à la cuisson
- 3 noix de beurre (1+2)

Tailler des tranches de brioche assez épaisses (environ 1,5 cm)

Dans un saladier assez large, battre les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre. Lorsque le mélange a un peu blanchi, ajouter le lait. Faire tremper les tranches de brioche dans ce mélange, en les retournant pour qu'elles absorbent bien tout ce liquide.

Éplucher les pommes et les couper pour avoir 6 quartiers assez épais par personne. Faire fondre une noix de beurre et mettre les pommes à rôtir en ajoutant le sucre, elles doivent caraméliser rapidement. Et être tendres. Réserver.

Dans un autre poêle, faire fondre le reste du beurre jusqu'à ce qu'il « chante » et faire cuire les tranches de brioche jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Dressage :

Poser une tranche de brioche au centre de chaque assiette et poser 6 quartiers de pommes en les faisant se chevaucher comme si c'était une tarte.

Servir comme ça, ou accompagné d'une boule de glace à la vanille ou aux marrons glacés. J'avais acheté des marrons glacés pour en faire une glace, j'ai eu la flemme, alors je les ai émiettés autour et On a bien aimé.