

Honey toast aux fruits flambés, crème à la vanille et épices

Recette pour 4 personnes

Description

Brioche rôtie au miel, débordante de morceaux de fruits flambés et garnie de crème fouettée aux épices douces et vanille.

L'astuce du chef

Afin de passer moins de temps en cuisine, remplacez la chantilly par une boule de crème glacée.

Ingrédients

Brioche

- 4 Tranche(s) épaisse(s) Brioche
- 2 Cuil. à soupe Miel

Fruits

- 2 Unité(s) Banane
- 1 Unité(s) Mangue jaune
- 1 Poignée(s) Bleuet
- 1 Oz Cointreau
- 2 Cuil. à soupe Sucre

Chantilly

- 150 Ml Crème 35% à fouetter
- 2 Cuil. à soupe Sucre glacé
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille
- 1 Pincée(s) Cannelle
- 1 Pincée(s) Anis étoilé moulu

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **barbecue** à **400 F°**

Mise en place

Placez au réfrigérateur un cul de poule contenant la crème pour la chantilly.

Taillez le centre de chaque tranche de brioche afin de former un panier, coupez le morceau de pain retiré du centre de chaque tranche en cubes. Placez le tout sur une tôle à biscuits recouverte de papier parchemin et arrosez avec un filet de miel. Passez au four ou au barbecue 5-6 minutes.

Pelez et taillez les fruits en morceaux et placez les dans un plat en aluminium et mélangez avec les sucre.

Chantilly

Sortez le bol avec la crème du réfrigérateur, ajoutez-y la vanille et le sucre. À l'aide d'un fouet, montez la crème en chantilly, attention de ne pas aller trop loin.

Nous recherchons une crème qui se tienne bien. Gardez-là au réfrigérateur une fois montée.

Fruits flambés

Placez le plat d'aluminium contenant les fruits dans votre barbecue et laissez cuire 2 minutes. Arrosez le tout avec le Cointreau et faites flamber. Retirez du grill et laissez reposer quelques minutes avant de servir.

Montage

Déposez au fond d'une assiette le nid de brioche, puis placez au centre une portion de fruits flambés. Garnissez le tout avec les cubes de pain brioche et finallisez avec une cuillère de chantilly.

Bon appétit!