

Pain perdu brioché, pommes caramélisées, glace vanille, noisettes et amande torréfiées |

Recette pour 4

Description

Un dessert gourmand qui offre plein de possibilité, dans la variété possible de ses garnitures.

L'astuce du chef

Une manière pratique d'utiliser vos morceaux de pain ou brioche qui commence à durcir (rancir)

Ingrédients

Pommes caramélisées

- 2 Unité(s) Pomme cortland
- 4 Noisette(s) Beurre
- 50 Gr Cassonade

Pain perdu

- 2 Unité(s) Oeuf
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 75 Ml Crème 35% à cuisson
- 175 Ml Lait
- 4 Tranche(s) épaisse(s) Pain brioché

Fruits secs

- 50 Gr Noisettes
- 50 Gr Amandes entières
- 4 Boule(s) Crème glacée vanille

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Pommes caramélisées

Épluchez les pommes, coupez-les en quartier, enlevez le cœur et tranchez-les encore en deux, coupez des petits cubes. Dans une poêle chaude, mettez du beurre et du sucre roux (cassonade). Ajoutez la brunoise de poire, faites-les revenir dans le sucre caramélisé. Réservez-les dans un plat, dans une pièce tempérée.

Brioche en pain perdu

Dans un bol, placez les œufs et les jaunes, battez-les légèrement avec un fouet. Ajoutez-y les produits laitiers, fouettez à nouveau le mélange, assaisonnez. Gardez le mélange au frigo. Dans un pain brioché, coupez des tranches épaisses d'environ 2 cm puis taillez des disque de 8 cm de diamètre avec un emporte pièce (ou un petit bol) dans chaque tranche épaisse. Plongez les disque de brioche dans le mélange à l'anglaise. Dans une poêle sur feu moyen, ajoutez 3 noisettes de beurre, égouttez légèrement vos morceaux de brioches, puis posez-les dans la poêle. Assurez-vous d'une belle coloration dorée sur toutes les faces de la brioche. Gardez-les sur un papier absorbant à la sortie de la poêle. Passez-les dans le four juste avant de les servir.

Fruits secs torréfiés

Déposez sur une plaque de four les fruits secs, enfournez dans un four chaud 4 à 5 minutes, attention à la coloration.

À la sortie du four, utilisez le dessous d'une casserole pour légèrement les concasser.

Prévoyez une glace vanille pour accompagner le dessert. (facultatif)

Bon appétit!