

Pouding au pain brioché, chantilly au bourbon et foie gras, gelée de vin aux épices |

Recette pour 4 portions

Description

Un dessert moelleux à base de brioche et crème à l'oeuf, accompagné d'une crème fouettée parfumée au bourbon et d'une gelée de vin rouge aux épices douces.

L'astuce du chef

La gelée doit être complètement froide avant d'avoir une belle texture, il est donc préférable de la réaliser la veille.

Ingrédients

Pouding

- 200 Gr Brioche
- 1 Unité(s) Oeuf
- 350 Ml Lait
- 0.50 Gousse(s) Vanille de madagascar
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 50 Gr Sucre

Gelée

- 180 Ml Vin rouge
- 1 Unité(s) Orange
- 2 Unité(s) Clou de girofle
- 1 Unité(s) Badiane
- 0.50 Bâton(s) Cannelle
- 2 Feuille(s) Gélatine

Chantilly

- 125 Ml Crème 35% à fouetter
- 25 Ml Sirop d'érable
- 5 Ml Bourbon
- 40 Gr Escalope de foie gras

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

Pouding

Coupez toute la brioche en cubes que vous étalerez sur une plaque, puis séchez-les dans le four jusqu'à la première coloration.

Beurrez votre moule à pudding et chemisez-le entièrement de papier de cuisson.

Faites bouillir votre lait avec la gousse de vanille fendue dans une casserole.

Mélangez les oeufs, les jaunes et le sucre dans un bol, à l'aide d'un fouet. Versez dessus votre lait vanillé bouillant, fouettez bien pour ne pas cuire les oeufs.

Sortez votre plaque du four, versez tous vos cubes de brioche séchés dans un grand bol.

Passez dans un chinois votre mélange de lait, directement sur la brioche sèche, jusqu'à hauteur des morceaux.

À l'aide d'une spatule, écrasez délicatement vos morceaux immergés, pour vous assurer que tous les

morceaux soient bien imbibés de votre préparation.

Ensuite, transvasez le mélange dans le moule chemisé de papier, placez-le dans le four durant 45 min.

Piquez le pudding à l'aide de la pointe d'un couteau, celle-ci doit ressortir propre et chaude au toucher.

Ensuite démoulez-le puis, une fois bien tiédi, découpez-le en morceaux.

Chantilly

Saisissez le foie gras dans une poêle bien chaude, puis faites le cuire 4 minute au four. Laissez le foie gras reposer 5 minutes puis écrasez le avec une fourchette.

Dans un bol bien froid, versez votre crème (froide) et fouettez jusqu'à apparition de pics. Ajoutez le sirop d'érable, le foie gras écrasé et le Bourbon. Fouettez un peu plus pour bien homogénéiser le tout et réservez au frais (filmé) jusqu'à utilisation.

Gelée

Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

À l'aide d'un économe, retirez les zeste de l'orange et placez les dans une casserole avec tout les ingrédients de la gelée à l'exception de la gélatine. Portez à ébullition et faites frémir 2 minutes. Passez dans un tamis et ajoutez les feuilles de gélatine bien essorée, puis mélangez. Versez dans un plat, puis laissez refroidir au frais environ 2 heures.

Bon appétit!