



Riz, céréales et pain

# Terrine de brioche perdue aux fruits



**1h05** **20 min** **45 min** **0** **412**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour le pain perdu

10 tranche(s) **Brioche**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
40 g **Sucre roux**  
20 cl **Lait demi-écrémé**  
30 g **Beurre**

## Ingrédients pour la compote de fruits

2 **Pomme(s)**  
2 **Poire**  
20 g **Sucre roux**  
1 **Bâton de cannelle**

## Ingrédients pour le nappage aux figues

300 g **Figue fraîche**  
140 g **Sucre semoule**  
10 cl **Eau**  
1 tranche(s) **Citron(s)**

## Étape 1

Préparation de la compote de fruits

- 1 Peler les pommes et les poires. Enlever les pépins et détailler la chair en cubes.
- 2 Dans une casserole, faire cuire les cubes de fruits avec la moitié du sucre et le bâton de cannelle à couvert pendant 10 minutes.
- 3 Enlever le couvercle, ajouter le reste du sucre. Mélanger et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que l'eau des fruits se soit évaporée.
- 4 Retirer le bâton de cannelle, écraser grossièrement la chair des fruits à la fourchette. Réserver.

## Étape 2

Préparation du pain perdu

- 1 Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre. Lorsque le mélange est homogène, ajouter le lait.
- 2 Enlever la bordure des tranches de brioche. Tremper les tranches dans la préparation sur les deux faces.
- 3 Faire chauffer une poêle sur feu moyen avec le beurre, faire dorer les tranches de brioche sur leurs deux faces. Réserver sur une assiette.

### Étape 3

#### Montage de la terrine

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th.6-7).
- 2 Dans une terrine, disposer une couche de brioche puis une de compote de fruits.
- 3 Reproduire deux fois cette opération. Tasser légèrement.
- 4 Enfourner pendant 10 minutes.
- 5 Sortir du four et laisser refroidir à température ambiante.
- 6 Laisser refroidir la terrine permet de couper plus facilement les tranches.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Laver et sécher les figues.
- 2 Mettre l'eau dans une casserole sur feu doux avec le sucre et la rondelle de citron.
- 3 Lorsque l'ensemble s'est liquéfié, ajouter les figues, laisser cuire sur feu très doux pendant 35 minutes. Puis laisser tiédir.
- 4 Démouler la terrine puis couper des tranches. Disposer les tranches sur des assiettes de dressage.
- 5 Napper la terrine de sirop de figues. Servir à température ambiante.