

Riz, céréales et pain

Brioche perdue sauce caramel au beurre salé



25 min 10 min 15 min **0** **500**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la brioche perdue

400 g **Brioche**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
25 cl **Lait demi-écrémé**
30 g **Sucre semoule**
25 g **Beurre**

Ingrédients pour le caramel au beurre salé

100 g **Sucre semoule**
50 g **Beurre**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 pincée(s) **Fleur de sel**

Étape 1

Préparation de la brioche et de l'appareil

- 1 A l'aide d'un couteau scie, couper la brioche en tranches épaisses d'environ 2 cm.
- 2 Avec un emporte pièce rond, tailler des cercles dans les tranches de brioche. Réserver sur une assiette.
- 3 Casser les oeufs au dessus d'un saladier, battre en omelette avec un fouet.
- 4 Ajouter le sucre et mélanger à nouveau, puis verser le lait.

Étape 2

Préparation du caramel

- 1 Verser le sucre et un peu d'eau dans une casserole. Faire chauffer sur feu vif.
- 2 Mouiller les parois de la casserole avec un pinceau imbibé d'eau. Cela évitera que le sucre ne cristallise sur les bords de la casserole. Répéter l'opération plusieurs fois.
- 3 Remuer vivement au fouet puis mouiller à nouveau les

parois de la casserole.

- 4 Lorsque le caramel commence à blondir, verser la crème liquide en mélangeant. Baisser sur feu moyen puis continuer de mélanger vivement.
- 5 Incorporer le beurre demi-sel puis mélanger. Ajouter la fleur de sel et fouetter à nouveau.

Étape 3

Cuisson de la brioche

- 1 Mettre une poêle à chauffer sur feu moyen et ajouter le beurre. Le laisser mousser.
- 2 Imbiber rapidement les ronds de brioche dans la préparation au lait puis les déposer dans la poêle.
- 3 Laisser dorer d'un côté avant de les retourner avec une spatule métallique.
- 4 Quand les brioches sont dorées, les disposer sur une grille à pâtisserie. Eponger la poêle avec un papier absorbant avant de recommencer l'opération avec le reste des brioches.

Étape 4

Dressage

- 1 A l'aide d'une cuillère, verser le caramel au beurre salé dans une verrine. Disposer la verrine au centre d'une assiette de dressage.
- 2 Dresser les tranches de brioche autour de la verrine et verser un filet de sauce caramel. Servir encore tiède.