



Riz, céréales et pain

# Brioche perdue et poire au sirop de vanille



**30 min** **20 min** **10 min**      **0**      **352**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

## Étape 1

Préparation du sirop de vanille

- 1 Fendre la gousse de vanille en deux à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Gratter les graines noires qu'elle contient à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Placer les graines ainsi que la gousse dans une casserole.
- 4 Ajouter le sucre et l'eau puis porter à ébullition.

## Étape 2

Préparation des poires au sirop de vanille

- 1 Éplucher les poires à l'aide d'un économe. Les couper en deux et les épépiner à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Détailler la chair des poires en dés d'environ 1 cm de côté à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Les plonger dans le sirop à la vanille et les laisser pocher sur feu doux pendant 5 minutes.
- 4 Égoutter les dés de poires à l'aide d'une écumoire et les réserver dans un bol.
- 5 Ne pas jeter le sirop de poire qui sera utilisé au moment du dressage. Le surplus peut aussi être utilisé pour

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le sirop à la vanille

1 unité(s) entière(s)  
**Gousse(s) de vanille**  
100 g **Sucre semoule**  
60 cl **Eau**

### Ingrédients pour les poires

4 **Poire**

### Ingrédients pour la brioche perdue

4 tranche(s) **Brioche**  
2 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
20 cl **Lait entier**  
3 sachet(s) **Sucre vanillé**  
20 g **Beurre**

### Ingrédients pour le dressage

1 c. à soupe **Sucre glace**

parfumer des boissons par exemple.

### Étape 3

#### Préparation de la brioche

- 1 Battre les jaunes d'œufs et le sucre vanillé dans un bol à l'aide d'une fourchette.
- 2 Ajouter le lait en filet sans cesser de mélanger.
- 3 Verser cet appareil dans une assiette creuse et tremper brièvement les tranches de brioche.

### Étape 4

#### Cuisson des tranches de brioche

- 1 Faire fondre le beurre dans une grande poêle.
- 2 Disposer les tranches de brioche dans la poêle.
- 3 Les faire dorer pendant 2 minutes de chaque côté en les retournant à mi-cuisson à l'aide d'une spatule.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Déposer les tranches de brioche sur des assiettes.
- 2 Les saupoudrer d'un voile de sucre glace à travers une passette.
- 3 Répartir la moitié des dés de poire dans des ramequins. Parsemer le reste sur les tranches de brioche perdue.
- 4 Napper d'un peu de sirop à l'aide d'une cuillère à soupe puis déguster sans attendre.