

Riz, céréales et pain

Brioche perdue façon treize desserts


55 min 20 min 35 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

562

CALORIES

Étape 1

Préparation de la brioche

- 1 Préchauffer le four à 120°C (Th. 4).
- 2 Casser les œufs dans une terrine à bords hauts et les fouetter légèrement. Ajouter une pincée de sel.
- 3 Ajouter le lait, la crème, l'eau de fleur d'oranger et le zeste d'un citron.
- 4 Tailler en dés les écorces d'oranges confites, puis ajouter la moitié à la préparation.
- 5 Vous pouvez remplacer les écorces d'orange par n'importe quel autre agrume à votre disposition, par exemple des mandarines.
- 6 Ajouter les dattes coupées en morceaux.
- 7 Couper la brioche en morceaux.
- 8 Incorporer les morceaux de brioche à la préparation aux œufs. Réserver à température ambiante.
- 9 Couper les poires en 4 et retirer le cœur.
- 10 Tailler les quartiers en gros morceaux à l'aide d'un couteau éminceur.
- 11 Répéter l'opération avec la pomme.
- 12 Faire chauffer le sucre dans une poêle sur feu vif. Dès que le sucre commence à caraméliser, ajouter une

 Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédient pour la brioche perdue

200 g **Brioche**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
12 cl **Lait demi-écrémé**
12 cl **Crème liquide (fleurette)**
2 c. à soupe **Eau de fleur d'oranger**
50 g **Ecorce(s) d'orange confite**
50 g **Datte(s) séchée(s)**
1 c. à café **Zeste(s) de citron**

Ingrédient pour les fruits secs

50 g **Noix (cerneau)**
50 g **Noisette(s) entière(s)**

Ingrédients pour les fruits caramélisés

1 **Poire**

- 13 noisette de beurre et les fruits.
- 14 Lorsque les fruits sont bien nappés de caramel, baisser sur feu moyen-doux et couvrir la poêle. Laisser cuire pendant environ 5 minutes.
- 15 Hacher grossièrement les fruits secs à l'aide d'un couteau de chef.
- 16 Vérifier la cuisson de la pomme et de la poire. Laisser cuire pendant 1 à 2 minutes de plus si nécessaire.
- 17 Retirer les fruits du feu, verser les fruits avec le caramel dans le moule avec la brioche et la préparation aux œufs.
- 18 Bien mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe pour que les fruits soient bien répartis dans le moule.
- 19 Ajouter les fruits secs et le restant d'écorces d'oranges confites.
- 20 Couvrir le tout avec du papier aluminium.
- 21 Mettre la préparation au four dans un plat type terrine posé sur une plaque de four, ajouter un peu d'eau dans la plaque du four pour une cuisson au bain-marie.
- 22 Laisser cuire pendant 30 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir le plat du four. Il se déguste froid ou chaud. Servir une portion dans une assiette.
- 2 Saupoudrer de sucre glace et ajouter la pâte de fruits et le nougat à côté.
- 3 Déguster ce pudding avec une crème anglaise.

1 Pomme(s)
 100 g **Sucre semoule**
 25 g **Beurre**

Ingrédient pour le dressage

160 g **Pâte de fruits**
 160 g **Nougat(s)**
 8 **Datte(s) séchée(s)**