

BRIOCHE PERDUE CARMEL AU BEURRE SALE



Ingrédients :

- 4 tranches de brioche sucrée
- 2 oeufs
- 1/2 litre de lait
- 60 g de sucre en poudre
- 25grs de beurre pour cuire les tranches de brioche

Il m'en est resté, je pense que l'on peut en mettre moins, voire diviser les proportions par deux, à moins que vous ayez des gourmands à table et que l'on vous redemande une tranche de brioche !

Pour l'accompagnement :

- 4 boules de glace au caramel salé (ou caramel, voire vanille, à défaut). Pour ma part, j'ai pris de la vanille car j'ai fait un caramel au beurre salé, j'avais peur que cela fasse trop de caramel

Pour le caramel :

- une briquette de crème épaisse (20 cl)
- sucre en poudre, j'avoue que j'ai fait au feeling, je n'ai pas mesuré les proportions !
- 25 g de beurre salé

Préparation de la recette :

Je vous conseille de faire le caramel à l'avance et de le faire réchauffer au dernier moment. Faire fondre le sucre en poudre dans une casserole, quand le caramel est prêt, mettre le beurre salé en remuant, puis la crème. Attention aux éventuelles projections. Si vous ne faites pas votre caramel, chauffer doucement la crème et ajouter le caramel. Laisser épaissir.

Faire fondre le beurre dans une poêle.

Mélanger les oeufs, le lait et le sucre. Tremper la brioche dans ce mélange et les faire revenir dans le beurre.

Dresser la tranche de brioche dans une assiette avec une boule de glace et la sauce au caramel.