

Brioche perdue, abricots rôtis **et glace fior di latte**

Ingrédients:

Pour la glace fior di latte :

60cl de lait-huile
13cl de crème liquide
40g de lait en poudre
130g de sucre en poudre
20g de glucose en poudre
60g de lait concentré non sucré

Mixez tous les ingrédients ensemble. Versez dans une casserole et portez à 85°. Laissez refroidir complètement puis mettez au frais pour 5-6 heures. Versez dans votre sorbetière ou turbine et laissez prendre 30 minutes environ (selon votre machine). Versez dans un bac à glace.

Conservez dans un congélateur.

Montage :

6 tranches un peu épaisses de brioche légèrement rassie
2 œufs
25cl de lait
3 sachets de sucre vanillé
6 abricots
2 noix de beurre

Fouettez les œufs dans une assiette creuse. Mélangez le lait et 2 sachets de sucre vanillé dans une autre assiette creuse.

Faites fondre une noix de beurre dans une sauteuse et faites revenir les moitié d'abricots. Saupoudrez avec le dernier sachet de sucre vanillé et laissez caraméliser un petit peu. Débarrassez dans une assiette.

Faites fondre l'autre noix de beurre. Passez les tranches de brioche successivement dans le lait puis dans les œufs battus des deux côtés à chaque fois. Faites les dorer dans la sauteuse quelques minutes de chaque côté.

Dressez vos assiettes et ajoutez la glace.