



Brioche perdue aux abricots rouges

Recette pour 6 personnes. Préparation : 5 minutes. Cuisson : 10 minutes.

Ingrédients

Oeuf : 1
Lait concentré sucré : 150 g
Vanille pure en poudre : 1 c. à moka
Brioche bio : 6 tranches épaisses
Abricots rouges bio : 3 à 6
Rhum arrangé : 5 c. à s.
Pralines roses : 25 g

Matériel

une balance ménagère
une poêle
une assiette creuse
une spatule



Réalisation

1. Faire fondre tout le beurre dans la poêle, puis en réserver les 3/4 dans un petit bol.
2. Dans une assiette creuse, fouetter l'oeuf à la fourchette avec le lait concentré sucré, puis ajouter la vanille, et mélanger de manière homogène.
3. Tremper deux tranches de brioche sur leurs deux faces dans la crème d'oeuf, et les déposer à caraméliser dans la poêle, environ 2 minutes par face, à feu pas trop fort.
4. Procéder ainsi pour les 4 autres tranches de brioche en remettant un peu de beurre avant cuisson, et les disposer dans un plat.
5. Faire chauffer le reste de beurre dans la poêle. Couper en deux et dénoyauter les abricots. Concasser les pralines roses.
6. Faire saisir 2 minutes les oreillons d'abricots sur leur face coupée, puis déglacer avec le rhum arrangé, les déposer ensuite rapidement sur les tranches de brioche et saupoudrer d'éclats de pralines roses.
7. Servir sans attendre ou laisser complètement refroidir, éventuellement avec une boule de glace au lait d'amande.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com