



BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, GLACE VANILLE ET CARAMEL BEURRE SALÉ

avec le chef Joffrey Jacob

INGRÉDIENTS

Dessert

- 1 tranche de brioche par personne
- Biscuits spéculos pour le crumble
- Glace vanille
- Crème chantilly

Panure (pour 1,2 kg de brioche)

- 350 g de crème
- 120 g d'oeuf
- 400 g de sucre

Caramel beurre salé

- 60 g d'eau
- 200 g de sucre
- 200 g de crème
- 100 g de beurre
- 6 g de sel

PRÉPARATION

Préparation de la brioche

- 01.** Couper une tranche de 3-4 cm d'épaisseur de brioche par personne.
- 02.** Mélanger la crème et l'oeuf dans un récipient et placer le sucre dans un autre.
- 03.** Tremper dans le mélange crème-oeuf des deux côtés.
- 04.** Transvaser dans le sucre et recouvrir.
- 05.** Enfourner 13 minutes à 180°C.

Caramel beurre salé

- 06.** Dans une casserole, mettre l'eau et le sucre et chauffer assez fort jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur brune.
- 07.** Retirer du feu, verser la crème sur le caramel, remettre sur le feu doux et mélanger le tout.
- 08.** Ajouter le beurre et le sel en remuant pour que le caramel soit homogène, laisser refroidir.

3ème cuisson de la brioche

- 09.** Fondre fondre du beurre dans une poêle.
- 10.** Déposer les tranches de brioche, faire rôtir des 2 côtés.



recette de l'émission du
21.06.2024



DRESSAGE

- 01.** Déposer le pain perdu dans l'assiette.
- 02.** Ajouter le crumble spéculos (biscuits écrasés), y déposer une boule de glace vanille et de la crème chantilly.
- 03.** Napper de caramel beurre salé.

