



LA RECETTE DE LA

BRIOCHE PERDUE

AU CAMEL BEURRE SALÉ



30 MIN | NIVEAU



PRÉPARATION

- Brioche perdue :
Mélanger les oeufs, le lait et le sucre.
Tremper la brioche dans ce mélange.
Faire fondre le beurre dans une poêle et faire revenir la brioche quelques minutes de chaque côté.
Une fois bien dorées, retirer les tranches de brioche du feu et dresser.
- Caramel beurre salé :
Dans une casserole à fond épais, mettre l'eau et le sucre à feu fort.
Retirer du feu dès que le mélange est caramélisé et prend une teinte blond foncé.
Hors du feu, ajouter le beurre, la fleur de sel et mélanger.
Remettre à feu doux. Ajouter la crème fraîche et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange bien lisse et homogène.
Verser sur la brioche encore tiède.

C'est prêt !



La liste de courses

INGRÉDIENTS

Pour la brioche

- 4 tranches de brioche
- 2 oeufs
- 1/2 l de lait
- 60 g de sucre
- beurre

Pour le caramel

- 80 g de sucre
- 10 cl d'eau
- 30g de beurre
- 4 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- fleur de sel

Les Janelles

www.les-janelles.com



contact@les-janelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

