

BRIOCHE PERDUE AUX MYRTILLES

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 25 mn

Cuisson : 3 mn par face



Ingrédients

1 belle brioche au beurre

2 œufs

250 ml de lait

50 g de sucre

25 g de beurre

120 g de myrtille

120 g de mûres

1 petit pot de confiture de myrtilles

300 ml de crème entière

3 sachets de sucre vanillé

Coupez la brioche en tranches un peu épaisses.

Dans un plat creux, fouettez le sucre, les œufs et le lait ensemble. Mettez le beurre dans une poêle à feu vif.

Posez les tranches de brioche dans la préparation aux œufs. Laissez-les s'imbiber quelques secondes et retournez pour imbiber l'autre face.

Déposez les tranches dans la poêle sur le beurre moussé. Retournez-les au bout de 3 mn et laissez cuire jusqu'à ce que la tranche soit bien dorée.

Dans la cuve du robot bien froide, mettez la crème, fouettez 4 mn puis ajoutez le sucre vanillé, fouettez jusqu'à obtenir une belle chantilly.

Servez les tranches de brioche perdues avec la confiture de myrtilles tiédie, quelques myrtilles et mures fraîches et de la chantilly. Saupoudrez d'un voile de sucre glace.

Astuce : vous pouvez adapter la recette avec une autre confiture et le fruit frais la composant.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel