

BRIOCHE PERDUE AUX POMMES ET Caramel



Préparation : 30' de préparation + 55' de cuisson

Matériel : 1 moule à manqué de diam 26 cm, 1 casserole, 1 poêle

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 pommes golden
- 3 œufs
- 8 tranches épaisses (environ 300g de brioche ou de gâche pur beurre)
- 150 g de sucre blanc
- 60 g de sucre roux
- 10 cl de lait
- 10 cl de crème fleurette
- 8 cl d'eau
- 1 sachet de sucre vanillé + 1 citron
- 50 g de beurre 1/2 sel

Préparation

1- préparez le caramel. Pour cela, dans une casserole à fond épais, versez les 150g de sucre blanc, l'eau et 1cc de jus de citron pressé, faites chauffer pendant 13 à 15' jusqu'à ce que le caramel prenne une belle couleur dorée. Versez-le aussitôt dans le fond d'un moule à manqué. Réservez à température ambiante

2- épluchez les pommes et coupez-les en quartiers. Arrosez-les de jus de citron et faites les dorer dans une grande poêle avec le beurre, pendant 10' environ en les retournant souvent. Disposez-les dans le moule sur le caramel, face bombée contre le fond

3- préchauffez le four à 180°C. Fouettez les œufs avec les sucres roux et vanillé, la crème et le lait

4- coupez la brioche en tranches épaisses, recoupez ces dernières en 2. Trempez les dans la crème aux œufs 30s à 2', selon la densité de la brioche. Egouttez les tranches en les pressant délicatement, puis déposez-les sur les pommes de façon qu'elles soient bien serrées. Enfourez pour 30'

5- laissez reposer quelques minutes à la sortie du four avant de retourner sur un plat de service