

Brioche perdue façon Tatin

8 Personnes



DENREES	UNITES	QUANTITES	DEROULEMENT
BASE POMME			BASE POMME : Eplucher les pommes et couper en quartier régulier Réaliser un caramel avec le beurre et sucre, arrêter la cuisson et chemiser le fond des moules. Disposer les quartiers de pommes en rosace BRIOCHE ET APPAREIL : Réaliser un appareil à crème prise avec les œufs, le sucre, le lait, la crème et la vanille. Bien fouetter l'ensemble. Détailler des tranches de brioches assez épaisses et faire imbiber. Disposer la brioche égouttée sur les pommes et cuire au four à 180°C pendant environ 20/25 minutes. CARAMEL BEURRE SALE : Réaliser un caramel avec le sucre, ajouter hors du feu la crème chaude, laisser tiédir et ajouter le beurre demi-sel et les noix de pécan torréfiées. MONTAGE ET FINITION : Démouler les brioches encore tièdes en assiettes, disposer un peu de mélange caramel noix de pécan et servir avec une boule glace vanille
Pomme golden	Pce	10	
Sucre	Kg	0.150	
Beurre	Kg	0.070	
Eau	L	Pm	
BRIOCHE ET APPAREIL			
Tranche brioche	Pce	8	
Œufs	Pce	4	
Lait	L	0.150	
Crème	L	0.150	
Sucre	Kg	0.020	
Vanille gousse	Pce	1	
CARAMEL FRUITS SECS			
Sucre	Kg	0.200	
Crème liquide	Kg	0.200	
Beurre demi-sel	Kg	0.050	
Noix de pécan	Kg	0.100	
Décor et présentation			
Menthe	Botte	0.5	
Glace vanille	L	0.5	
Notes personnelles :			