



Hot dog brioché aux fruits et au dulce de leche

Un hot dog revisité en dessert fruité : brioche caramélisée au sirop d'érable et garnie d'ananas, banane, fraise et framboise et nappée de dulce de leche.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le pain Rock & Roll en froid positif.
Eplucher la banane, la couper en deux, tailler à vif l'ananas et couper des tronçons.
Dans une poêle avec un peu de beurre, faire colorer 1 à 2 minutes l'ananas et la banane.
Laver et préparer les fraises et framboises.
Trancher dans le sens de la longueur le pain sur environ 2 cm d'épaisseur, puis les séparer toujours à l'aide d'un couteau, les uns des autres.

Mise en oeuvre

Placer le Dulce de Lèche au bain marie ou en chauffer un peu au micro-ondes.
A l'aide d'un pinceau badigeonner chaque côté de la mie du pain Rock & Roll, de sirop d'érable.
Puis sur une plancha chaude colorer chaque côté imbibé de sirop d'érable.
L'ouvrir délicatement ajouter délicatement le Dulce de Lèche, puis les fruits.
Servir aussitôt seul, ou à partager.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS ROCK & ROLL 16.5 CM	7693	1 pces
DULCE DE LECHE - Confiture de lait	6281	30 g
PURE MAPLE SYRUP - Sirop d'érable pur	7533	20 g
Beurre cru		20 g
Framboises		20 g
Fraises		30 g
Ananas frais		40 g
Banane		50 g
Menthe fraîche		2 g