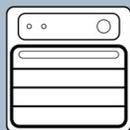
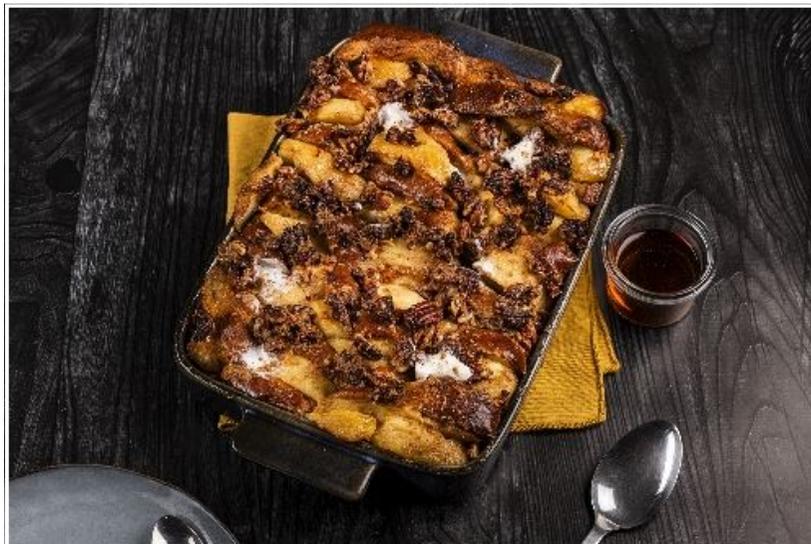


# Brioche perdue pommes érable

Brioche façon pain perdu aux pommes, sirop d'érable et noix de pécan, un dessert tout en gourmandise.



Four



## Mise en place

Mélanger le sucre cassonade avec le sirop d'érable, la moitié du beurre fondu et les noix de pécan grossièrement hachées et réserver.

Eplucher les pommes, enlever les pépins et les faire revenir dans une poêle avec l'autre moitié du beurre, environ 7/8 minutes, ajouter 2 cuil à soupe de sucre cassonade, bien mélanger l'ensemble et flamber avec un trait de Cognac, retirer du feu et réserver.

Dans un saladier, fouetter les oeufs avec le lait, la cannelle, la vanille, la muscade et une pincée de sel. Couper la brioche en tranches d'environ 2 cm.

Tremper ensuite chaque tranche de brioche dans le mélange lait/oeuf et les imprégnant bien de l'appareil puis disposer les tranches dans le plat allant au four et verser le reste de l'appareil dessus.

Ajouter les quartiers de pommes dans le plat en les faisant s'entrelacer avec les tranches de brioche. Parsemer le mélange noix de pécan/sirop érable sur l'ensemble du plat.

Enfourner ensuite environ 45 minutes, afin que l'ensemble soit cuit, les pommes bien dorées.

## Mise en oeuvre

Laisser tiédir quelques instants et servir avec une crème fouettée.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PURE MAPLE SYRUP - Sirop d'érable pur	7533	80 ml
Pommes Gala		3 pièce
Brioche		1 pièce
Oeuf		5 pces
Lait		600 ml
Beurre cru		120 g
Noix de pecan		150 g
Extrait de vanille		1 trait
Muscade poudre		1 trait
Cannelle		1 trait
Sucre cassonade		60 g
Crème liquide		10 ml