



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 25 mn

BRIOCHE PERDUE AUX POIRES ET SAUCE CHOCOLAT AU LAIT

INGREDIENTS:

3 poires
4 tranches épaisses de brioche
120 g de chocolat au lait
150 g de sucre en poudre
40 g de cassonade
2 œufs
25 cl de lait
50 g de beurre
Cacao en poudre

METHODE :

Il y a des moments que l'on ne souhaite pas partager, et celui là en est un ! On se lécherait presque les doigts de peur d'être passé à côté d'une douceur supplémentaire. Voilà, je vous livre le secret d'un moment de plaisir comme savent le faire nos grand-mères.

Commencez par faire bouillir le sucre semoule avec 30 cl d'eau afin de faire un sirop.

Epluchez les poires, coupez-les en deux et retirez les pépins. Pochez-les dans le sirop bouillant pendant 7 à 8 mn à feu doux, puis laissez-les tiédir hors du feu dans leur sirop.

Pour la sauce de chocolat au lait, faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro ondes, puis versez 15 cl de lait bouillant dessus. Mélangez à l'aide d'un fouet puis laissez le tout refroidir.

Dans un plat creux, cassez les œufs, ajoutez le restant de lait ainsi que la moitié de la cassonade. Mélangez le tout à la fourchette ou à l'aide d'un fouet.

Dans une grande poêle, faites fondre le beurre, puis déposez les tranches de brioche préalablement trempées dans le mélange œufs, cassonade et lait. Saupoudrez-les avec le restant de cassonade, et laissez-les caraméliser en les retournant régulièrement pour obtenir une coloration uniforme.

Prenez quatre assiettes à dessert, répartissez la sauce chocolat au lait au fond, déposez une tranche de brioche caramélisée dans chacune d'elles.

Poursuivez en coupant en tranches assez épaisses les poires pochées et égouttées, que vous étalez sur la brioche. Un peu de cacao en poudre saupoudré sur le dessus, et voilà le tour est joué. Il ne vous reste plus qu'à servir.

Savourez cet instant de bonheur, et contrairement à ce qui est dit plus haut, n'hésitez pas à faire partager ce délice à vos amis. Ils vous en seront éternellement reconnaissants !