



BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, POMMES, GRENADE ET CHANTILLY



INGRÉDIENTS

- 1,2 kg de brioche tranchée
- 8 œufs
- 1 L de lait entier
- 50 cl de crème liquide entière
- 150 g de sucre semoule
- 60 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille
- 3 pommes Tasty Granny
- 3 pommes Golden
- 3 pommes Pink Lady
- 3 grenades
- 2 citrons
- 100 g de beurre
- 50 g de sucre roux

POUR 50 PIÈCES

PRÉPARATION

1. Préparer l'appareil à pain perdu :

Mélanger les œufs, le lait, la crème, le sucre et la vanille sans trop foisonner. Réserver au froid.

2. Préparer la brioche :

Tailler la brioche en petits rectangles ou carrés réguliers. Tremper rapidement dans l'appareil, puis égoutter.

3. Cuire les brioches :

Colorer les morceaux sur toutes les faces dans le beurre. Saupoudrer légèrement de sucre roux et poursuivre la cuisson jusqu'à obtenir une coloration dorée. Débarrasser sur une grille.

4. Préparer la salade de pommes :

Laver les différentes variétés, épépiner et tailler en petite brunoise ou en fine julienne. Ajouter quelques gouttes de jus de citron et réserver au frais.

5. Préparer la grenade :

Récupérer les grains, retirer les membranes et réserver au frais.

6. Réaliser la chantilly :

Monter la crème bien froide. Ajouter progressivement le sucre glace et parfumer à la vanille. Mettre en poche avec une petite douille et réserver au froid.

7. Montage :

Déposer une petite quantité de salade de pommes sur chaque brioche, ajouter quelques grains de grenade, puis terminer par une petite rosace de chantilly et quelques grains de grenade.