



2 salles
52 couverts

La Taverne Müller

17, rue Heré - Nancy

SAFRANÉ

Ingrédients pour 4 personnes :
8 tranches épaisses de brioche
3 jaunes d'œufs
10 cl de lait
130g de sucre en poudre
150g de beurre
5 cl d'eau
200g de framboises
Glace vanille



Préparation :
Pour le coulis de framboise :
Mettre dans une casserole les framboises, l'eau et 50g de sucre en poudre. Porter à ébullition. Mixer le tout et passer au chinois étamine. Réserver au frais.

Pour les brioches et les pommes :
Eplucher les pommes, retirer le cœur et les pépins, les couper en tranches épaisses. Faire fondre 50g de beurre dans une poêle, y déposer les pommes et ajouter 50g de sucre. Faire cuire en retournant les tranches afin qu'elles soient caramélisées des 2 côtés. Pendant ce temps, mélanger dans une calotte les jaunes d'œufs avec le sucre et y ajouter le lait. Parer les tranches de brioche pour leur donner une forme rectangulaire et les tremper dans le mélange. Faire fondre 80g de beurre dans une autre poêle et y mettre les tranches de brioche imbibées. Les faire dorer quelques minutes sur feu doux des 2 côtés. Pour servir, dresser les pommes sur les tranches de brioche et déposer le tout sur une assiette avec de la glace vanille et un peu de coulis de framboise. Servir aussitôt.

Francis Muller

Brioche perdue aux pommes caramélisé et sa glace vanille