



Brioche "perdue" & sorbet à la poire



INGRÉDIENTS

Pour 8 portions

- Quelques tranches épaisses de brioche
- 2 œufs
- 200 ml de lait
- 1 c.à c. d'arôme de vanille
- 1 c.à c. d'édulcorant en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 ou 2 poires
- Quelques amandes effilées (pour la garniture – au choix)

Sorbet

- 6 poires bien froides
- Le jus d'un citron jaune
- 150 g d'édulcorant en poudre (ou ce qu'il faut pour remplacer 250 g de sucre)



* par rapport
à une version sucrée

PRÉPARATION

Pour le sorbet :

Eplucher les poires et mixer le tout dans un blender avec l'édulcorant et le jus de citron

Mettre en turbine et attendre que le sorbet soit à la bonne texture; placer au congélateur

Pour la brioche façon 'pain perdu':

Mélanger dans un grand bol/assiette creuse les 2 œufs avec le lait, une pincée de sel, la cuillère à café d'édulcorant et l'arôme vanille

Tremper une tranche de brioche dans le mélange oeufs/lait, faire tremper chaque côté

Déposer la tranche imbibée dans une poêle chaude et légèrement beurrée et faire cuire 1 ou 2 minutes de chaque côté

Reproduire la même chose avec toutes les tranches de brioche

Faire revenir ensuite dans cette poêle des tranches de poires

Servir la brioche perdue avec les tranches/dés de poires, une boule de sorbet et un peu d'amandes effilées (au choix)

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www.EDULCORANTS.eu