

Pellé Cyril

Brioche perdue aux poires caramel
aux noisettes
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				<p>POIRES POCHÉES:</p> <p>Porter à frémissement l'eau, le sucre, la gousse de vanille fendue et grattée, les zestes d'agrumes, laisser cuire 5 minutes. Éplucher et couper les poires en dès, cuire dans le sirop et refroidir dans le sirop.</p> <p>CARAMEL :</p> <p>Torréfier les noisettes au four. Réaliser un caramel blond dans une russe bien propre et décuire hors du feu avec la crème liquide. Ajouter les noisettes et réserver.</p> <p>BRIOCHE PERDUE :</p> <p>Couper la brioche en tranche assez épaisse, mélanger l'oeuf et le lait et faire un aller retour de la brioche dedans. Dans une poêle, faire fondre le beurre et marquer les brioches, saupoudrer de sucre, retourner et répéter l'opération.</p> <p>FINITION :</p> <p>Dresser la brioche avec des poires caramélisées aux noisettes, quenelle de glace vanille et quelques noisettes torréfiées, décorer avec de la menthe.</p>
Tranches de brioche épaisses	Pce	8		
Lait entier	L	0,240		
Œufs	Pce	2		
Beurre demi-sel	Kg	0,060		
Sucre en poudre	Kg	0,040		
POIRES POCHÉES				
Poires williams	Pce	4		
Eau	L	2		
Sucre en poudre	Kg	0,400		
Gousse de vanille	Pce	2		
Zestes de citrons bio	Pce	2		
Zestes d'oranges bio	Pce	2		
CARAMEL AUX NOISETTES				
Noisettes	Kg	0,100		
Sucre en poudre	Kg	0,200		
Crème liquide entières 35 %	L	0,100		
		crème égale 50% du sucre		
FINITION				
Glace vanille	Kg	0,500		
Menthe	Botte	0,5		
Notes personnelle :				