



Brioche perdue, pommes caramélisées

11/02/2020 à 16h23

Par [Rémy Labarrière](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 5 min

Pour 1 personne(s)

Ingrédients :

- Prenez une belle brioche chez votre boulanger
- 6 pommes Golden
- 50 cl de crème liquide de soja
- 20 cl de lait demi-écrémé
- 1 œuf
- 2 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre en poudre
- ½ gousses de vanilles
- Beurre

Préparation :

- Mélangez les jaunes, le sucre, l'œuf puis ajoutez la crème et le lait ainsi que la vanille;
- Coupez la brioche en tranches épaisses;
- Faire chauffer une poêle anti-adhésive avec une noisette de beurre sur feu doux;
- Trempez les tranches de brioches dans la préparation et faites-les colorer dans la poêle;
- D'un autre côté épluchez, videz et coupez les pommes en quartiers avant de les faire revenir dans une poêle dans laquelle vous aurez préparé un caramel.