

Temps : 20 min

Niveau : Moyenne

Personnes : 5

Découvrez le pain perdu réinventé : une brioche feuilletée divinement dorée, à la fois croustillante et fondante, pour un moment de pur délice.

Préparation

Etape 1

La brioche perdue

Séparez la brioche en 4 morceaux et trempez chaque morceau dans de la crème anglaise.
Dans une poêle, faites fondre du beurre puis faites dorer les tranches de brioche imbibées de crème anglaise. Réservez-les au chaud sur du papier absorbant.

Etape 2

Les joues de mangue

Faites fondre du beurre dans une autre poêle puis faites rôtir délicatement les joues de mangue.
Réservez-les au chaud.

Etape 3

La crème fouettée :

Fouettez la crème végétale avec du sucre glace jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
Parfumez-la avec l'arôme intense d'agrumes.

Etape 4

Le dressage

Placez une quenelle de sorbet au centre de l'assiette et râpez un bâtonnet de poivre long de Java dessus.
Découpez la brioche en diagonale et disposez-la sur le sorbet.
Ajoutez une joue de mangue rôtie encore tiède.
Et enfin, terminez par une belle cuillère de crème fouettée aux agrumes.

Conseils



Le conseil du chef

En amont, il est préférable de faire rassir la brioche.

Ingrédients



1 pièce(s) Brioche feuilletée



30 cl Crème anglaise



40 cl Crème Flora



80 g Sucre glace



35 g Quenelles de sorbet citron jaunes



Poivre de Java



4 pièce(s) Joue de mangue cuite sous vide



10 cl Coulis de mangue

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	787
Matières grasses (g)	6.9
Dont acides gras saturés	10.3
Glucides (g)	21.4
Dont sucres	14.4
Protéines (g)	2.1
Sel (g)	0.19