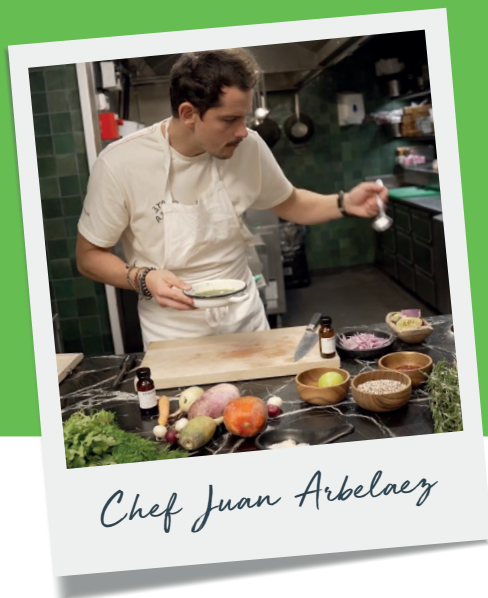




JUAN ARBELAEZ CUISINE
LES EXTRAITS NATURELS



PLANTEX

YOUR PARTNER BY NATURE

RECETTE

BRIOCHE PERDUE ET CRÈME FOUETTÉE À LA VANILLE



INGRÉDIENTS

- ✓ 2 tranches bien épaisses de brioche (5cm)
- ✓ 50g de beurre demi-sel
- ✓ 25cl de crème liquide 30% bien froide
- ✓ 30cl de lait
- ✓ 80g de sucre cassonade
- ✓ 1 c.a.s. d'extrait de vanille
- ✓ 1 pointe de couteau de graines de vanille séchées

PRÉPARATION

- 1 Mélangez le lait, l'extrait de vanille et la moitié du sucre dans un plat ou une grande assiette creuse.
- 2 Plongez les tranches de brioche dans la préparation et laissez-les imbiber des deux côtés.
- 3 Dans un second récipient, mettez la crème froide et 20g de sucre. Ajoutez ensuite une cuillère à soupe d'extrait de vanille ainsi que les graines de vanille séchées. Mélangez le tout à l'aide d'un batteur électrique et montez la crème en chantilly.
- 4 Dans une poêle à feu moyen, faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne mousseux. Placez les tranches de brioche dans la poêle, saupoudrez-les d'une couche de sucre et laissez cuire en arrosant de beurre mousseux qui commence à caraméliser. Lorsque le dessous de la brioche est doré, retournez-la et laissez cuire encore quelques minutes afin d'obtenir un résultat homogène.
- 5 Servir la tranche de brioche avec la crème chantilly à la vanille et saupoudrez d'une pointe de fleur de sel.

Bonne dégustation !