

# PAIN PERDU DE BRIOCHE, POMMES FONDANTES, SAUCE AU CARMEL BEURRE SALÉ

 Nombre de personnes : 6 personnes

## INGRÉDIENTS

---

### Pain perdu :

- 6 tranches de brioche bien rassie
- 2 œufs
- 40 cl de lait
- 50 g de sucre
- beurre

### Sauce au caramel :

- 200g de sucre semoule
- 20 cl de crème liquide entière
- 20 g de beurre salé

### Pommes fondantes :

- 3 pommes
- 20 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de cassonade

## PRÉPARATION

---

### Pour la sauce au caramel :

1. Porter la crème à ébullition puis réserver au chaud.
2. Faire fondre le sucre dans une casserole jusqu'à l'obtention d'un caramel.
3. Ajouter la crème liquide progressivement en remuant continuellement jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
4. Laisser légèrement refroidir ce mélange avant d'incorporer le beurre coupé en morceaux à l'aide d'un fouet.
5. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une sauce homogène.

### Pour les pommes fondantes:

1. Éplucher et couper les pommes en petits cubes.
2. Dans une poêle, faire fondre le beurre puis ajouter les cubes de fruit. Laisser cuire une dizaine de minutes en remuant régulièrement avant d'ajouter la cassonade.
3. Cuire quelques minutes supplémentaires jusqu'à ce que les pommes soient bien fondantes (mais pas réduites en compote).

### Pour le pain perdu:

1. Réaliser le mélange pour le pain perdu : mélanger les œufs avec le sucre et le lait.
2. Disposer les tranches de brioche dans le mélange en les retournant pour bien imbiber les deux faces.
3. Faire chauffer une belle noisette de beurre dans une poêle puis déposer les tranches de brioche.
4. Laisser cuire sur feu moyen jusqu'à ce que la brioche soit bien dorée. Retourner puis faire cuire l'autre face. Servir aussitôt avec les pommes et la sauce au caramel

