



Brioche perdue aux pommes du Limousin

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes pour la brioche et 10 minutes pour les pommes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 tranches épaisses de brioche légèrement sèches
- 4 pommes du Limousin
- 20 cl de lait
- 2 œufs
- 2 fois 40 g de beurre
- Sirop d'érable

1. Mélanger les œufs entiers avec le lait dans un récipient légèrement creux.
2. Chauffer 40 g de beurre dans une poêle.
3. Tremper rapidement les tranches de brioche dans le mélange de lait/œuf puis les déposer au fur et à mesure dans le beurre bien chaud.
4. Cuire chaque face 5 minutes à feu moyen.

5. Peler les pommes et ôter le trognon à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne.
6. Couper chaque demi pomme en 4 quartiers.
7. Chauffer le reste du beurre dans une poêle et y déposer les quartiers de pommes.
8. Cuire les pommes quelques minutes à feu moyen/fort pour les colorer. Piquer pour vérifier la cuisson. Celles-ci doivent être encore légèrement fermes.
9. Déposer une tranche de brioche perdue dans l'assiette puis la garnir de quartiers de pomme poêlés. Arroser généreusement de sirop d'érable.

© [La Pomme du Limousin](#)