Litchi
de Madagascar
LE GOÛT DE L'ILE TRÉSOR



DESSERT

Brioche perdue

Litchis caramélisés & glace coco

Une brioche dorée au beurre, des litchis frais caramélisés et une finition coco très gourmande.



PORTIONS / 4 personnes

TEMPS TOTAL / 25 min.

PRÉPARATION / 10 min.

CUISSON / 10 min.

INGRÉDIENTS

- 4 tranches épaisses de brioche, environ 3 cm
- 12 à 16 litchis frais
- 2 œufs
- 20 cl de lait entier
- 20 g de sucre
- 1 c. à café d'extrait de vanille ou 1/2 gousse de vanille
- 30 g de beurre
- 30 g de cassonade
- 1 citron vert
- 4 boules de glace coco
- 25 g de noix de coco râpée

LE GOÛT DE L'ILE TRÉSOR

Litchi
de Madagascar
LE GOÛT DE L'ILE TRÉSOR

DESSERT

Brioche perdue

Préparation

01_PRÉPARER LES LITCHIS

- Éplucher les litchis et retirer délicatement les noyaux. Les couper en deux.

02_PRÉPARER L'APPAREIL

- Fouetter les œufs avec le lait, le sucre et la vanille jusqu'à obtenir un mélange homogène.

03_IMBIBER LA BRIOCHE

- Déposer les tranches de brioche dans l'appareil quelques secondes de chaque côté. Elles doivent être bien imbibées sans devenir trop fragiles.

04_DORER LA BRIOCHE

- Faire fondre la moitié du beurre dans une poêle. Cuire les tranches 2 à 3 minutes par face à feu moyen, jusqu'à obtenir une belle coloration dorée.

05_CARAMÉLISER LES LITCHIS

- Dans la même poêle, ajouter le reste du beurre et la cassonade. Dès que le sucre commence à fondre, ajouter les litchis et les faire rouler délicatement 2 à 3 minutes dans le caramel. Ajouter quelques zestes de citron vert.

06_DRESSER

- Placer une tranche de brioche dans chaque assiette. Ajouter les litchis caramélisés et un peu de caramel de cuisson. Terminer avec une boule de glace coco, la noix de coco râpée et quelques zestes de citron vert.