

BRIOCHE CARAMÉLISÉE ET FRUITS RÔTIS AUX HERBES AROMATIQUES



4 pers

20 min

10 min

VOTRE PANIER NETTO

- 1 ananas
-
- 2 pommes Granny smith
-
- 100 g de beurre
-
- 70 g de cassonade
-
- Quelques feuilles de romarin et de basilic
-
- 50 g de rhum agricole
-
- 6 toasts de brioche
-
- 50 cl de lait de coco
-
- 100 g de mascarpone

PRÉPARATION

1. Épluchez l'ananas et les pommes, coupez-les en petits dés.
2. Enlevez les nervures des feuilles de basilic, et ciselez-les.
3. Effeuillez le romarin.
4. Clarifiez 100 g de beurre, faites-le chauffer dans une poêle très chaude avec 70 g de cassonade jusqu'à obtenir un caramel bien doré. Mélangez en continu.
5. À feu vif, jetez les dés d'ananas et de pomme dans le caramel, ainsi que les feuilles de romarin.
6. Laissez cuire jusqu'à ce que les fruits soient bien enrobés de caramel.
7. Lorsque les fruits deviennent translucides, la cuisson est terminée. Ajoutez le basilic et déglacez avec un peu de rhum agricole, puis gardez hors du feu.
8. Au mixeur, montez une mousse avec le lait de coco et la mascarpone.
9. Trempez une des faces de chaque tranche de brioche dans le beurre clarifié, puis dans la cassonade.
10. Dans une poêle bien chaude, déposez les faces de brioche du côté sucré une à une et attendez que le caramel soit complètement constitué pour retirer du feu.
11. Déposez les fruits au fond d'une coupelle, disposez dessus une tranche de brioche coupée en 2 et recouverte de sucre glace, puis déposez élégamment la mousse de mascarpone.
12. Placez quelques brins de romarin et de basilic en décoration.