



BRIOCHE PERDUE AU CAMEL BEURRE SALÉ ET COMPOTÉE DE FRUITS D'AUTOMNE

Ingrédients pour 4 personnes

150 gr de sucre
15 cl d'eau
60 gr de beurre salé
100 gr de crème fraîche
4 tranches de brioche
32 cl de lait entier
2 œufs
60 gr de sucre semoule
70 gr de beurre pour la cuisson

350 gr de figes fraîches
550 gr de coings
200 gr de physalis
200 gr de sucre semoule

120 gr de beurre
2 gousses de vanille de Madagascar
1 citron jaune



Progression

Éplucher les coings, enlever les pépins, puis les couper en gros cubes.

Dans un sautoir, mettre les coings à cuire avec 3 cl d'eau, 100 gr de sucre semoule, 60 gr de beurre et les 2 gousses de vanille fendues. Ajouter le jus de citron.

Porter le tout à frémissement puis recouvrir. Laisser cuire 25 minutes à feu doux, tout en remuant de temps en temps.

10 minutes avant la fin de cuisson, ajouter les physalis coupés en deux. Veiller à en garder 2 pour le dressage.

Pour la compotée, mettre 60 gr de beurre et 100 gr de sucre semoule dans une grande casserole avec les figes coupées en deux et laisser mijoter environ 10 minutes à feu doux.

Ajouter cette compotée de figes aux coings en cuisson, mélanger et réserver.

Dans une autre casserole, faire chauffer le sucre avec de l'eau pour réaliser le caramel. Laisser à chauffer jusqu'à obtenir une belle couleur ambrée. Hors du feu, ajouter le beurre et la crème en fouettant et réserver.

Dressage

Pour un dressage à l'assiette, déposer la tranche de brioche au centre, ajouter la compotée de fruits et un filet de caramel au beurre salé par-dessus.

Décorer autour avec le reste des physalis et des figes.



Chef Jean Luc BUSCAYLET
Chef consultant