

Brioche décad



PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
6	30 min	20-24 min

MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :

Déjeuner Lunch Brunch Collation Amuse-bouche



RECETTE CRÉÉE PAR
Sylvain Leroy, Chef Corporatif

/ Liste d'ingrédients



Brioche décadente PAC 52435
Quantité : 6

3	pommes granny smith
100g	sucre
20g	beurre
1	citron pour le jus

	<u>Ganache fouettée</u>
150g	jus de pommes
10g	miel
200g	chocolat blanc
370g	crème à fouetter 35%



/ Préparation

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 180°C (350°F).

ÉTAPE 2

Cuire les brioches encore congelées dans un moule pendant 20-24 min.

ÉTAPE 3

Coupez les pommes en petits dés, ajoutez l'eau et le citron.

Dans une casserole, faites fondre le sucre jusqu'à une belle coloration dorée, ajoutez le beurre, puis les pommes et laissez cuire jusqu'à obtenir une belle compotée.

ÉTAPE 4

Ganache fouettée aux pommes

Faites bouillir le jus de pomme avec le miel et versez le mélange sur le chocolat blanc. Ajoutez la crème et laissez prendre au frais pendant 2 heures avant de fouetter.

ÉTAPE 5

Placez les brioches dans une assiette, pochez la ganache à l'aide d'une poche à douille, et garnissez le centre avec les pommes caramélisées.