

POÊLÉE DE RAISINS AUX NOISETTES ET AMANDES, BRIOCHE PERDUE GLACE VANILLE



1 pers

10 min

3 min

VOTRE PANIER NETTO

2 grappes de gros raisins blancs

•
1 tranche de brioche

•
1 œuf

•
100 g de lait

•
100 g de sucre semoule

•
100 g de sucre cassonade

•
1 boule de glace vanille

•
3 c.à.s de vin blanc moelleux

•
Quelques amandes et/ ou noisettes

PRÉPARATION

1. Lavez les grains de raisin, coupez-les en 2 et épépinez-les.
2. Faites tremper la tranche de brioche dans le lait mélangé au jaune d'œuf, puis débarrassez.
3. Dorez les 2 faces de la brioche dans une poêle avec du beurre (environ 1min par face).
4. Coupez la tranche de brioche en 3 et roulez-la immédiatement dans le sucre cassonade. .
5. Poêlez les raisins avec une noix de beurre et le sucre semoule. Puis déglacez avec le vin blanc. Débarrassez.
5. Dans une assiette creuse, disposez la poêlée de raisin à l'aide d'un emporte-pièce. Disposez les morceaux de brioche perdue, saupoudrez les brisures de noisettes et d'amande. Enfin, placez au moment de servir une quenelle de glace vanille par dessus.