

BRIOCHE PERDUE AUX SPECULOOS ET POMME POCHEE AU SIROP POIVRE



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 20 mn

Pour 4 personnes:

1 brioche longue rassise

2 pommes moyennes

125 g de sucre

Quelques grains de poivre (cubèbe) écrasés

1 œuf

1/4 l de lait

3 càs de pâte de spéculoos

2 pincées d'épices à pain d'épices

Une belle noix de beurre

Au moins une heure avant de faire le dessert:

Laver les pommes sans les éplucher et les plonger dans une casserole contenant suffisamment d'eau pour les recouvrir. Ajouter 100 g de sucre et le poivre écrasé et laisser cuire tout doucement pendant 5 minutes après le début de l'ébullition.

Laisser les pommes refroidir dans le sirop avant d'enlever la peau (qui part toute seule). Couper les pommes en deux et les évider, les réserver.

Chauffer la moitié du lait avec la pâte de spéculoos pour la faire fondre. Ajouter les épices, le reste du lait, les 25 g de sucre et l'œuf entier battu en remuant bien. Tailler la brioche en morceaux épais à la forme désirée et les tremper dans le lait au spéculoos pour que la brioche s'attendrisse et soit bien imprégnée.

A feu pas trop fort, faire chauffer le beurre et rôtir doucement les morceaux de brioche pour que l'appareil aux spéculoos prenne couleur.

Dresser l'assiette en mettant la brioche et la pomme ensemble et saupoudrer de sucre ou d'épices.