

Brioche Fière d'Ananas Caramélisée au Rhum et sa Boule de Vanille

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- ANANAS	4 tranches au sirop
- BRIOCHE (ENTIÈRE)	4 tranches
- SUCRE SEMOULE	100g + 50g
- EAU	1 c à soupe
- RHUM	1 c à soupe (Brun)
- OEUF(S)	2
- CRÈME FRAÎCHE	60 ml
- GLACE VANILLE	4 boules
- RHUM	4x ½ c à soupe

Recette:

- Pour le caramel, faites chauffer 100g de sucre semoule avec 1 c à soupe d'eau. Laissez fondre sans remuer jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Découpez la brioche à l'emporte-pièce, des cercles du diamètre de vos moules à tartelette.
- Egouttez les tranches d'ananas.
- Déposez un papier sulfurisé au fond de chaque moule.
- Versez alors le caramel dans chacun des moules puis surmontez avec une tranche d'ananas et ensuite des tranches de brioches.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le sucre restant. Intégrez ensuite la crème fraîche et le rhum
- Répartissez sur chaque brioche.
- Enfourez 20 à 22 minutes.
- Au moment de servir, arrosez la brioche à l'ananas avec ½ c à soupe de Rhum brun et passez 15-20 secondes au micro-onde.
- Servez avec une boule de glace vanille.



Remarque:

A partir de DE-703