BRIOCHE PERDUE
FACON TATIN

Nombre de couverts : 10

LYCÉE HÔTELIER DE L'ORLÉANAIS
125 rue Claude Debussy
45160 OLIVET

Réservation restaurants d'application :
02 38 63 49 16

DENRÉES	Unités	Quantités
Brioche NON tranchée	pièce	1.5
Œuf	pièce	5
Lait	L	0.5
Pomme	Kg	1
Beurre	Kg	0.125
Sucre	Kg	Qs*
QS* = quantité suffisante		

N° phase	TECHNIQUE	Durée
	1/ Réaliser la garniture de pommes -Laver et éplucher les pommes -Tailler en brunoise -Dans une poêle, faire revenir les pommes dans le beurre mousseux et le sucre -Faire caraméliser -Réserver au chaud 2/ Réaliser la brioche perdue -Trancher de larges tranches dans la brioche (Idéalement un peu rassis) -Imbiber les tranches dans du lait sucré puis dans l'œuf battu -Faire cuire dans le beurre mousseux bien chaud -Faire colorer les deux faces -Réserver 3/Dresser -Placer les pommes caramélisées sur la tranche de brioche -Se déguste chaud avec éventuellement de la crème fouettée ou une boule de glace à la vanille	