



Au bord de la source

Restaurant
Plats à emporter et à livrer

05 53 01 36 84

bienvenue@auborddelasource.com
auborddelasource.com

Brioche façon pain perdu au caramel laitier



Brioche trempée dans un lait de poule au Cognac, poêlée dans un beurre clarifié et accompagnée d'un caramel laitier.

Portion : 180 gr environ

Conservation : 5 jours au réfrigérateur à compter de la date de livraison

Reste à faire : à réchauffer

Préparation : mettre une noix de beurre dans une poêle. Lorsqu'il mousse, déposer la brioche 30 secondes de chaque côté. Chauffer le caramel laitier (micro-onde ou bain marie) et le verser sur la brioche. Servir !

Conseil de cheffe Véro : accompagner de glace à la vanille.

Allergies : présence dans la recette de l'un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs : lait - gluten