

BRIOCHE PERDUE, CLEMENTINES AU MIEL

Préparation: 20mn. **Cuisson:** 20mn

Pour 6 personnes

Ingrédients:

- 1 grande brioche (chez le boulanger) fraîche ou rassise
- 80g de sucre
- 60g de beurre
- 35cl de lait
- 3 clémentines
- 2 oeufs
- 5 c.à soupe de miel d'oranger
- 1 gousse de vanille

Préparation:

Coupez la brioche en tranches épaisses.

Faites tiédir le lait avec les graines issues de la gousse de vanille fendue et grattée.

Dans une grande assiette creuse, mélangez le lait vanillé, le sucre et les oeufs battus.

Trempez les tranches de brioche dans cette préparation

Dans une poêle, faites fondre le beurre. Faites dorer les tranches de brioche de chaque côté.

Dans une autre poêle, faites fondre le miel, ajoutez les quartiers de clémentines et laissez confire 5 mn. Versez sur les parts de brioche perdue, servez aussitôt.

Sucettes en chocolat au sucre pétillant

Ingrédients :

100 gr de chocolat noir
200 gr de chocolat au lait
15 cl de crème liquide entière
30 gr de beurre mou
30 gr de sucre pétillant .

Casser le chocolat en morceaux.

Mettre les 2 chocolats dans un récipient

dans une casserole ,faire bouillir la crème , puis verser sur le chocolat
mélanger soigneusement , et incorporer le beurre mou
puis laisser tiédir pendant 30mn .

façonner ensuite de petites boules, puis piquer sur des bâtonnets
et les passer dans le sucre pétillant.

Laisser refroidir à température ambiante, jusqu'à dégustation .