



Confiseries, friandises, chocolats

Bouchées sucrées à la brioche



1h40 **45 min** **15 min** **40 min** **574**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Réalisation des tartines à la pêche

- 1 Préchauffer le grill à 230°C (Th.7-8).
- 2 Couper deux tranches de brioche d'1,5 cm d'épaisseur. Retirer les croustes. Couper les tranches en deux dans le sens de la largeur.
- 3 Laver la pêche, l'ouvrir en deux, retirer le noyau et détailler le fruit en lamelles.
- 4 Disposer 4 lamelles de pêche sur chaque tartine.
- 5 Mettre les tartines sur la plaque du four. Saupoudrer de sucre et verser l'huile d'olive sur la pêche.
- 6 Enfourner pendant 7 à 8 minutes. Arrêter la cuisson quand les tartines sont dorées.

Étape 2

Préparation des mini pains perdus à l'abricot

- 1 Couper deux tranches de brioche d'1,5 cm d'épaisseur. Retirer les croustes. Couper les tranches en quatre.
- 2 Fouetter dans un saladier l'oeuf, la moitié du sucre et le lait.
- 3 Faire fondre le beurre dans une poêle. Tremper les carrés de brioche dans le mélange liquide. Les faire

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la brioche

190 g **Brioche**

Ingrédients pour les tartines à la pêche

1 **Pêche**

50 g **Sucre semoule**
6 c. à café **Huile d'olive**

Ingrédients pour les mini pains perdus à l'abricot

2 **Abricot(s)**

1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 g **Sucre semoule**
100 ml **Lait demi-écrémé**
10 g **Beurre**

Ingrédients pour les cubes chocolatés

80 g **Chocolat noir**
25 g **Noix de coco rapée**

dorer dans la poêle sur chaque face.

- 4 Retirer les mini pains perdus et les disposer dans une grande assiette. Saupoudrer avec le reste de sucre.
- 5 Laver les abricots, les ouvrir en deux. Retirer leur noyau et détailler les fruits en lamelles.
- 6 Les faire dorer dans la poêle pendant quelques minutes, puis les disposer sur les mini pains perdus.

Ingrédients pour les petits clubs-sandwichs

1 c. à soupe **Confiture de fraises**

Étape 3

Préparation des cubes chocolatés à la noix de coco

- 1 Couper une tranche de brioche de 2 cm d'épaisseur. Retirer les croustes. La détailler en 8 petits cubes. Les mettre dans une assiette plate.
- 2 Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre au micro-ondes.
- 3 Napper chaque cube de brioche de chocolat fondu.
- 4 Saupoudrer de noix de coco râpée et mettre un pic en bois au centre de chaque cube.
- 5 Placer les cubes au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes avant de déguster.

Étape 4

Dressage des petits clubs-sandwichs

- 1 Couper deux tranches de brioche d'1 cm d'épaisseur. Retirer les croustes.
- 2 Étaler la confiture de fraise sur une tranche, reposer l'autre par dessus.
- 3 Couper le sandwich en diagonales, de façon à obtenir 4 triangles. Les disposer sur une assiette plate.
- 4 Napper les clubs-sandwichs avec le reste de chocolat fondu. Les placer au réfrigérateur pendant 20 minutes avant de déguster.