

**Brioche perdue aux pommes caramélisées**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/12/brioche-perdue-aux-pommes-caramelisees-p1060747.psd-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 2 petites** [**pommes**](https://recettes.de/pomme)  
**- 40 g (20 g + 20 g) de beurre**  
**- 20 g de cassonade + 1 peu pour la brioche  
- 4 grandes tranches de**[**brioche**](https://recettes.de/brioches)**rassie**  
**- 200 g de lait**  
**- 1 œuf**  
**- 20 g de sucre**  
**- glace à la vanille**  
**-** [**sauce caramel**](https://recettes.de/sauce-caramel)

.  
J'avais préparé la veille la [**Brioche légère et moelleuse.**](https://croquantfondantgourmand.com/brioche-legere-et-moelleuse/)Si vous voulez vous pouvez aussi préparer la [**Sauce caramel au beurre salé**](https://croquantfondantgourmand.com/sauce-caramel-au-beurre-sale/).  
Peler et épépiner les pommes et les couper en tranches pas trop fines.  
Faire fondre dans une poêle 20 g de beurre et la cassonade et y faire caraméliser les tranches de pommes sur les deux faces.  
Réserver.

Mélanger le lait, l'œuf et le sucre.  
Tremper les tranches de brioche dans le lait pour bien les imbiber.  
Les saupoudrer légèrement de cassonade.  
Faire fondre 20 g de beurre dans la poêle et y faire dorer la brioche sur les 2 faces.  
Les égoutter sur un papier absorbant.  
Déposer quelques lamelles de pommes caramélisées sur chaque tranche de brioche.  
Si comme moi, vous les avez préparées un peu à l'avance, réchauffez les tranches quelques minutes à four chaud.  
Poser une tranche dans chaque assiette et surmonter éventuellement d'une boule de glace nappées d'un filet de sauce caramel.