

RECIPÉ

Poire Belle-Hélène et brioche perdue au Nutella® du chef Wim Ballieu

Moyen

45 min



INGRÉDIÉNTS

Pour 4 portions

Pain perdu

4 tranches épaisses de pain brioché (3 - 4 cm d'épaisseur)

3 oeufs

1,5 dl de lait entier

30 g de sucre vanillé

60 g de Nutella (15g/part)

quelques morceaux de beurre

40 g d'amandes effilées + 15 g de sucre

Poires pochées

4 poires (Conférence – pas trop mûres – ou Wildeman par ex.)

1 l d'eau

200 g de sucre de canne

2 c. à s. de miel

1 gousse de vanille



Avec cette délicieuse recette, il suffit de 15 g de Nutella® par personne pour se régaler !

INSTRUCTIONS

- 1** Dans une casserole, faites chauffer à feu doux l'eau, le sucre, le miel et la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur (grattez les grains qui se trouvent à l'intérieur et ajoutez-les à la préparation. Pour plus de saveurs, ajoutez également la gousse).
- 2** Coupez le bas des poires. Incisez légèrement la peau à deux centimètres environ sous la queue, sur tout le pourtour du fruit. Pelez ensuite les poires, sauf la partie entre cette entaille et la queue. Utilisez un couteau économe, il vous facilitera la tâche ! Plongez délicatement les poires dans le sirop en veillant à ce qu'elles soient totalement recouvertes (si nécessaire, placez une assiette par-dessus pour les maintenir en place).
- 3** Laissez cuire les poires environ 10 minutes. Piquez-en une pour vérifier la cuisson. Ôtez la casserole du feu et laissez refroidir les poires dans le sirop.
- 4** Cassez les oeufs dans un bol et ajoutez-y le lait. Battez à la fourchette. Ajoutez le sucre vanillé et mélangez.
- 5** Coupez la brioche en tranches de 3 à 4 cm d'épaisseur (utilisez un couteau dentelé). Découpez-y des cercles à l'aide d'un emporte-pièce.
Comptez un cercle par personne. (Conseil : vous pouvez utiliser la brioche restante pour préparer un pudding au pain)
- 6** Faites fondre un morceau de beurre dans une poêle chaude. Trempez la brioche dans le mélange oeufs/lait et faites-la cuire à feu doux, des deux côtés, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
- 7** Faites colorer les amandes effilées, soit à feu doux dans une poêle anti-adhésive, soit sous le gril du four. Ajoutez-y une cuillère de sucre, puis transvasez le tout dans un plat et laissez refroidir. Attention : au contact des amandes très chaudes, le sucre se transforme en caramel – ne vous brûlez pas les doigts !
- 8** Garnissez d'une touche de Nutella (15g/part) et d'amandes caramélisées sur le dessus du pain brioché.

Servez avec la poire (et éventuellement une quenelle de glace vanille)

Bon appétit !

**Partagez la recette avec le hashtag
#recettenutella**