

Re-
Set!

BOUILLON DE CHÂTAIGNES DATTES ET BRIOCHE



POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

60G DE MARRONS ENTIERS
200ML DE LAIT DE COCO
65G DE DATTES
50ML DE PORTO
120ML DE LAIT CONCENTRÉ NON
SUCRÉ
VANILLE EN POWDRE

CONFITURE DE LAIT

200ML DE LAIT ½ ÉCRÉMÉ
100G DE SUCRE EN POWDRE

TOASTS BRIOCHÉS

140G DE BRIOCHE TYPE NANTERRE
20G DE BEURRE DOUX
1CC DE SUCRE GLACE

PRÉPARATION

LA VEILLE (si vous le souhaitez)

Mélanger le lait et le sucre.

Faire chauffer à feu très doux jusqu'à obtention d'une couleur caramel clair et une consistance épaisse.

Réserver.

LE JOUR MÊME

Faire blanchir les marrons à frémissement 5 minutes dans de l'eau (à hauteur) pour les dessaler.

Les égoutter et les concasser.

Mélanger les marrons, le lait de coco, le lait concentré, la vanille.

Puis faire mijoter pendant 10 minutes à feu doux, à couvert.

Après ébullition, mixer, filtrer et laisser refroidir.

Enlever le noyau des dattes et les couper en 4.

Porter le Porto à ébullition et le flamber.

Laisser réduire de moitié puis verser sur les dattes.

Réserver au frais pendant au moins 2 heures.

Couper la brioche dans le sens de la longueur en tranches de 2 ou 3cm.

Les beurrer de chaque côté et les saupoudrer de sucre glace.

Les faire toaster 4 à 5 minutes à 180° recouverts d'une autre plaque sans trop les presser.

Puis les couper en deux dans le sens de la longueur à nouveau.

Émulsionner la soupe.

La détendre avec un peu de lait de coco et un peu d'eau si besoin.

DRESSAGE

Dans un bol, verser de la soupe de châtaigne coco, ajouter des dates, du jus de porto et sur le bol un petit pain toasté avec la confiture de lait.

