



Verloren brood van brioche met peren sorbet



INGREDIËNTEN

Voor 8 porties

- Enkele dikke sneetjes brioche brood
- 2 eieren
- 200 ml melk
- 1 kl vanille-aroma
- 1 kl bulkzoetstof in poedervorm
- 1 snufje zout
- 1 of 2 peren
- Enkele geschaafde amandelen voor de versiering (naar keuze)

Voor de peren sorbet :

- 6 zeer koude peren
- Het sap van een citroen
- 150 g zoetstof in poedervorm (of het equivalent van 250 g suiker)



*t.o.v. een gesuikerde versie

BEREIDING

Voor de sorbet :

Schil de peren en mix ze samen met de zoetstof en het citroensap in een blender. Giet het mengsel in de ijsmachine en wacht totdat de textuur optimaal is. Zet hem dan even in de diepvries.

Voor de wentelteefjes van brioche:

Meng in een grote kom of soepbord de 2 eieren met de melk, een snufje zout, de zoetstof en het vanille-aroma.

Dompel een sneetje brioche in het mengsel, telkens langs beide kanten.

Bak het sneetje brioche in een warme pan met een klein beetje boter (of een andere vetstof naar keuze), gedurende 1 à 2 minuten aan elke kant.

Herhaal vervolgens voorgaande stappen voor alle sneetjes brioche.

Gebruik dezelfde pan om de stukjes peer te bakken.

Serveer deze "verloren" brioche met gebakken peer, een fris bolletje sorbet en versier met de geschaafde amandelen (naar keuze).

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR: