

Cours dispensé par L'Envigne  
19, rue de Larçay - 37550 Saint-Avertin  
Tél. 02 47 27 07 13 - Fax : 02 47 27 07 13  
Site web : [www.touraine-gourmande.com](http://www.touraine-gourmande.com)  
Chef : Philippe Brohant



## Brioche perdue de l'Envigne, lait de coco marmelade de fruits secs

### Ingrédients :

800g de brioche pur beurre  
1 boîte de lait de coco  
4 oeufs entiers  
125g de sucre  
500g de crème fraîche  
500g d'oignons rouges  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
4 cuillères à soupe de miel  
2 cuillères à soupe de vinaigre blanc  
60g de raisin de corinthe  
60g de figues  
1 cuillère à soupe de curry  
1 cuillère à café de 4 épices  
1 pincée de piment  
1 cuillère à soupe de fleur d'oranger  
80g de pulpe de mangue  
10g de beurre

### Recette :

Emincer finement les oignons. Tailler en julienne les abricots, dattes, et figues. Faire suer sans coloration pendant 15 mn. Ajouter le miel et vinaigre blanc, mélanger le tout. Ajouter les fruits secs ainsi que les épices cuire pendant 10 mn à feu doux. Eteindre le feu, incorporer la fleur d'oranger et la pulpe de mangue. *Laisser refroidir.*  
Trancher votre brioche en 4 portions égales.  
Enlever à l'emporte pièces le centre de la brioche. Détremper votre brioche dans le lait de coco.  
Poêler les tranches ainsi que le coeur au beurre de noisette  
Dresser le tout sur l'assiette, ajouter de la glace cannelle (ou pain d'épices).  
Couper et incorporer le beurre en petits morceaux en tournant le bol. Séparer le jaune des blancs.  
Monter les blancs en neige avec le sucre, puis ajouter les jaunes.  
Mélanger délicatement les blancs en neige avec la ganache et mettre au frais.