

GATEAU BRIOCHE AUX CERISES

RECETTE N°1763

NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 6/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 60 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 150 g de brioche rassise ou le même poids de pain de mie
- 1 dl de lait
- 75 g de sucre
- 2 c à soupe de beurre
- 2 oeufs entiers
- 2 blancs d'oeuf
- 500 g de cerises douces
- 250 g de cerises acides
- 1/2 c à café de cannelle
- sucre glace
- beurre
- 3/4 litre de crème anglaise

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- casserole
- terrine
- fouet électrique
- dénoyauteur
- couteau de cuisine
- moule à soufflé
- cuillère à café

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



15 ETAPES A SUIVRES

01. Préparez la crème anglaise et faites-la refroidir.
02. ~~Émiettez également~~ Émiettez également la brioche ou le pain de mie.
03. Arrosez-la avec le lait chaud.
04. Laissez bien gonfler, la brioche doit absorber la totalité du lait.
05. Ajoutez le beurre mou qui fondra complètement à la chaleur du lait.
06. Battez ensemble les 2 oeufs entiers, le sucre et la cannelle.
07. Versez sur le mélange refroidi brioche et lait.
08. Ajoutez les cerises que vous aurez lavées, équeutées et dénoyautées. Mélangez bien.
09. Battez les 2 blancs en neige très ferme.
10. Incorporez-les délicatement à la préparation précédente.
11. Versez dans un moule en verre ou en porcelaine à feu (moule à soufflé) préalablement beurré.
12. Saupoudrez le dessus d'une légère couche de sucre glace.
13. Faites cuire 1 h à four doux.
14. Servez tiède dans le plat de cuisson.
15. Servez en même temps la crème anglaise très froide.

NOTES PERSONNELLES
