

Brioche perdue à la cerise

Préparation : 15 min
Cuisson : 40 min
Haut et Bas : maxi 25 min puis mini
Inversion : 25 min

Ingrédients :

Pour 6 à 8 personnes

Utilisez la **grande cocotte*** + le plat à tarte

- 250 g de brioche (rassie ou fraîche)
- 50 g de lait (vache ou végétal)
- 3 œufs
- 35 g de miel
- 1 bouchon de Kirsch
- 250 g de cerises dénoyautées
- 1 gousse de vanille
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 cuillères à soupe d'eau

*Option cocotte de base :

Dans la cocotte de base, vous réaliserez cette recette en diminuant les ingrédients d'un tiers.

Cuisson : 30 min



Recette adaptable au Vitalité 4000 : voir sommaire

Préparation :

- 1 Mettez du papier cuisson dans le moule à tarte (bords + fond).
- 2 Déposez les cerises au fond du plat.
- 3 Mélangez les œufs, le lait, le miel, le Kirsch et la gousse de vanille grattée dans un saladier. Ajoutez la brioche grossièrement émiettée.
- 4 Répartissez cette préparation sur les cerises et saupoudrez de sucre vanillé.
- 5 Ajoutez l'eau dans la cocotte, puis le plat, fermez et mettez en cuisson.

Atouts nutrition : les cerises sont riches en anthocyanines, antioxydants, qui seraient à l'origine des vertus anti-inflammatoire et anti-douleur que l'on accorde à la cerise. Les anthocyanines protègent également les cellules nerveuses des dommages causés par le stress oxydatif.