



 **30 minutes**

 **6 personnes**

- 8 tranches de brioche d'une épaisseur d'1 cm
- 20 cl de lait (de vache ou d'amande)
- 1 kg de pommes
- 50 g de beurre
- 3 oeufs
- 2 cuillères à soupe de sucre semoule
- Quelques cuillères de miel

#dessert

#BriocheTranchée

Gâteau aux pommes

Battre les œufs avec le lait.

Tremper les tranches de brioche dans ce mélange jusqu'à ce qu'elles soient bien imbibées.

Faire fondre 25 g de beurre et faire revenir les tranches de brioche.

Saupoudrer de sucre et laisser caraméliser.

Faire sauter les pommes en quartier dans le reste du beurre à feu vif.

Ajouter le miel et le reste du sucre, remuer et faire caraméliser.

Tapiser le moule de brioche, remplir l'intérieur de pommes et de brioche en alternant les couches.

Réservoir 12h au frais.

Démouler et décorer de quartier de pommes caramélisées. Régalez-vous !