



Retrouvez toutes les recettes sur
www.plancha-eno.com

Brioche grillée chocolat cerises amarena

Dorian Nieto

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 5 minutes

INGRÉDIENTS

12 tranches d'environ 2cm de brioche allongée
30 g de beurre
180 g de chocolat noir
Une trentaine de cerises amarena
24 c. à café de sirop de cerises amarena

PRÉPARATION

1. Râpez le chocolat noir.
2. Faites chauffer votre plancha à feu vif.
3. Arrosez les tranches de brioche des deux côtés d'une cuillère à café de sirop de cerises amarena, puis beurrez-les très légèrement, toujours de deux côtés.
4. Faites dorer les tranches de brioche d'un côté, retournez-les, parsemez le chocolat râpé pendant que le second côté dore.
5. Empilez-les trois par trois dans les assiettes et terminez en répartissant les cerises amarena.