

# Brioche polonaise

## Ingrédients

- 1 brioche ;
- 150 g de fruits confits en dés ;
- 100 g d'écorces d'orange confites coupées ;
- Raisins secs ;

## Crème pâtissière :

- 1/3 L de lait ;
- 110 g de sucre + 3 cuillers à soupe pour le caramel ;
- 50 g de farine ;
- 3 jaunes d'œufs.

Faire la crème pâtissière et la laisser refroidir en remuant de temps en temps. Si elle est trop solide, rajouter un peu de crème épaisse.

Dans un saladier, faire tremper les raisins et les fruits confits avec 150 mL d'eau et un parfum à votre choix.

Couper la brioche en tranches d'environ 2 cm d'épaisseur.

Dans un plat à four, poser une tranche de brioche. Bien l'humecter avec le sirop où ont trempé les fruits, mais sans mettre de fruits, puis tartiner avec la crème et poser les fruits dedans et recommencer.

Pour la meringue, faire monter les 3 blancs en neige et un peu avant la fin, rajouter un peu de sucre et finir pour avoir des blancs bien fermes.

Faire le caramel avec le sucre en réserve et l'ajouter aux blancs en neige. Bien fouetter en ajoutant.

Etaler sur la brioche, mettre un peu d'amandes et griller à 220 °C quelques minutes.

