**BRIOCHE PAIN PERDU AUX GRIOTTES ET CREME DE MASCARPONE**

**C'EST TRES FACILE A FAIRE !!!**

Préparation 20 mn - Cuisson 12 mn

Pour 4 personnes, il vous faudra :

4 tranches épaisses de [brioche](http://recettes.de/brioches) rassie - ~~150 g~~ 130 g de beurre - ~~200 g~~ 180 g de sucre en poudre - 200 g de [griottes](http://recettes.de/griottes) (décongelées et égouttées) - 10 cl de [vin](http://recettes.de/vin) rouge - 30 g de [vinaigre balsamique](http://recettes.de/vinaigre-balsamique) - 1 sachet de sucre vanillé (thermomix pour moi) - 20 cl de lait - 50 g de crème fraîche liquide - 3 œufs - 100 g de [mascarpone](http://recettes.de/mascarpone).

**Etape 1 :**

Détailler à l'emporte-pièce 4 disques de 8 cm de diamètre dans les tranches de brioche. J'avais fait les tranches "assez" épaisses.

**Etape 2 :**

Faire fondre 100 g de beurre dans une poêle à feu doux. Vous pouvez réduire à 80 g de beurre comme moi. Ajouter 100 g de sucre (au lieu des 120 g) et les griottes. Cuire 2 minutes et ajouter le vin rouge et le vinaigre. Cuire à nouveau 10 minutes à feu doux et réserver dans la poêle.

**Etape 3 :**

Mélanger 70 g de sucre, le sucre vanillé, le lait, la crème et les œufs dans une assiette creuse. Imbiber les tranches de brioche dans le mélange.

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive avec le reste de beurre à feu doux. Egoutter les tranches et les cuire 3 mn de chaque côté.

**Etape 4 :**

Mélanger le mascarpone avec le reste de sucre et réserver.

Dans 4 assiettes, dresser les tranches de brioche chaudes. Disposer dessus les griottes tièdes/chaudes et une quenelle de mascarpone.