

BRIOCHE FRENCH TOAST WITH BACON, CAMELIZED APPLES & BRIE



Prep Time: 10 min
Cook Time: 20 min
Servings: 4

Ingredients

- 375 g OBP Bacon or Olymel Reduced Sodium Bacon
- 2 each Cortland or Granny Smith apples, fresh, cored, sliced
- 15 ml brown sugar
- 1.25 ml cinnamon, ground
- 15 ml butter, melted
- 4 each eggs, fresh, beaten
- 75 ml milk, 2%
- 30 ml sugar
- 5 ml cinnamon, ground
- 1.25 ml nutmeg, ground
- 2.5 ml vanilla extract, pure
- 8 slices brioche, fresh
- 45 ml butter
- 120 g Brie cheese
- 125 ml maple Syrup, warmed
- 1 each Cortland apples, fresh, cored, sliced (optional)

Instructions

- Cook bacon until crispy but not overdone. Reserve hot.
- In large skillet sauté apples with brown sugar, cinnamon, and butter until apples are caramelized. Reserve hot.
- In shallow bowl mix eggs, milk, sugar, cinnamon, nutmeg, and vanilla. Dip both sides of bread in egg mixture until well absorbed. Melt butter in large skillet or on grill over medium heat. Cook bread on both sides until cooked throughout and golden brown. Remove from pan. Serve two slices of French Toast and place brie cheese and caramelized apples between the slices. Top with maple syrup, bacon, and fresh apple slices (optional).



PAIN DORÉ BRIOCHÉ AU BACON, POMMES CARAMÉLISÉES & BRIE



Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20

Portions : 4

Ingrédients

- 375 g Bacon OBP ou Olymel Bacon Faible en Sodium
- 2 pommes Cortland ou Granny Smith, fraîches, évidées, tranchées
- 15 ml cassonade
- 1,25 ml cannelle, moulue
- 15 ml beurre, fondu
- 4 œufs, frais, battus
- 75 ml lait, 2 %
- 30 ml sucre
- 5 ml cannelle, moulue
- 1,25 ml muscade, moulue
- 2,5 ml extrait de vanille pure
- 8 tranches pain brioiché, frais
- 45 ml beurre
- 120 g fromage brie
- 125 ml sirop d'érable, chaud
- 1 chaque Pomme Cortland en fines tranches

Instructions

- Cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant, mais pas trop cuit. Conserver au chaud.
- Dans une grande poêle, sauter les pommes avec la cassonade, la cannelle et le beurre jusqu'à ce que les pommes soient caramélisées. Conserver au chaud.
- Dans un plat peu profond, mélanger les œufs, le lait, le sucre, la cannelle, la muscade et la vanille. Imbiber les deux côtés de chaque tranche de pain dans le mélange d'œufs.
- Dans une grande poêle ou sur la plaque, faire fondre le beurre à feu moyen. Cuire les tranches des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Déposer deux tranches de pain doré sur l'assiette, mettre le fromage brie et les pommes caramélisées dedans les tranche. Garnir avec le sirop d'érable, le bacon et les tranches de pomme (optionnel).

