

# Pain Brioché perdu sur crémeux Feta Mascarpone

Pour 4 personnes  
Préparation 30 min

## Préparation

- Réaliser l'appareil à pain perdu en mélangeant tous les ingrédients au mixeur.  
Tailler la brioche et la faire mariner dans l'appareil à pain perdu pendant 4 minutes de chaque côté. Égoutter et la faire dorer au beurre.
- **Crémeux de feta**  
Mélanger tous les ingrédients au batteur pour obtenir un mélange homogène et réserver.
- **Dressage**  
Dans une assiette, mettre une cuillère à soupe de crémeux de feta et disposer les pains perdus. Ajouter les fruits, le miel, les feuilles de menthe fraîche et les dés de feta.

## Ingrédients

- 8 tranches de pain brioché
- 40 g de beurre

### Appareil à pain perdu

- $\frac{1}{4}$  L de crème liquide
- $\frac{1}{4}$  L de lait entier Cannelle en poudre
- 2 oeufs
- 100 g de sucre
- 2 gousses de vanille grattées

### Crémeux de feta

- 100 g de mascarpone

- $\frac{1}{2}$  gousse de vanille
- 25 g de sucre glace
- 50 g de feta en dés
- 50 g de crème liquide

### **Décor et finition**

- 24 cubes de mangue
- 24 cubes d'ananas
- 200 g de raisins blancs
- 200 g de raisins noirs
- 2 grappes de groseilles
- 1 cs de miel de fleurs
- 16 mini feuilles de menthe fraîche
- Feta en dés