

Brioche perdue (François Perret)

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 1 brioche
- 140g de lait frais entier
- 1 gousse de vanille
- 90g de jaunes d'œufs (environ 5 jaunes)
- 58g de cassonade
- 400g de crème fleurette à 33% de matière grasse

Préparation

1. : 1 brioche de lait frais entier gousse de vanille de jaunes d'œufs (environ 5 jaunes) de cassonade de crème fleurette à 33% de matière grasse QS de beurre et de cassonade pour la cuisson Recette : Faites chauffer le lait avec les grains de vanille, puis laissez infuser le temps que vous souhaitez.
2. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre pour les faire blanchir.
3. Ajoutez ensuite la crème, puis le lait infusé.
4. Coupez la brioche en tranches de de 1,5 ou 2cm d'épaisseur.
5. Trempez les tranches dans le mélange de façon à bien les imbiber, puis égouttez-les.
6. Faites chauffer un peu de beurre et de sucre dans une poêle, puis quand le mélange est caramélisé, faites griller/caraméliser les tranches de brioche sur chaque face.
7. Déposez les tranches sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 3 minutes.
8. Dégustez chaud, et surtout régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com