

Brioche perdida (François Perret)

Ingrédients

- 1 brioche
- 140g de leche fresca entera
- 1 vaina de vainilla
- 90g de yemas de huevo (alrededor de 5 yemas)
- 58g de azúcar moreno
- 400g de nata líquida al 33% de materia grasa

Préparation

1. Esta es la receta del desayuno perfecto, la de la tostada francesa de brioche de François Perret en el Ritz.
2. La receta es muy sencilla, puedes hacerla con un brioche casero (la receta de François Perret se encuentra aquí pero puedes usar la receta de tu elección) o comprada en tienda/panadería.
3. Para la degustación, jarabe de arce, frutas, crema de avellanas.
4. Calienta la leche con las semillas de vainilla, luego déjala infundir el tiempo que desees.
5. Bate las yemas de huevo con el azúcar hasta que blanqueen.
6. Luego añade la nata, posteriormente la leche infusionada.
7. Corta el brioche en rebanadas de 1.
8. 5 o 2cm de grosor.
9. Remoja las rebanadas en la mezcla para que se empapen bien, luego escúrrelas.
10. Calienta un poco de mantequilla y azúcar en una sartén, luego cuando la mezcla esté caramelizada, tuesta/ carameliza las rebanadas de brioche por cada lado.
11. Coloca las rebanadas en una bandeja cubierta con papel para hornear, luego hornéalas en el horno precalentado a 180°C durante 3 minutos.
12. Disfruta caliente, ¡y sobre todo, que aproveche!