

Brioche perduto (François Perret)

Ingrédients

- 1 pan brioche
- 140g di latte fresco intero
- 1 bacca di vaniglia
- 90g di tuorli d'uovo (circa 5 tuorli)
- 58g di zucchero di canna
- 400g di panna fresca al 33% di materia grassa

Préparation

1. Ecco la ricetta della colazione perfetta, quella del pain perdu di François Perret al Ritz.
2. La ricetta è molto semplice, potete realizzarla con un pan brioche fatto in casa (la ricetta di François Perret si trova qui ma potete usare la ricetta che preferite) o acquistato in negozio/panetteria.
3. Per la degustazione, sciroppo d'acero, frutta, crema spalmabile.
4. Scaldate il latte con i semi di vaniglia, poi lasciate in infusione il tempo desiderato.
5. Sbattete i tuorli con lo zucchero fino a farli sbiancare.
6. Aggiungete quindi la panna, poi il latte infuso.
7. Tagliate il pan brioche in fette di 1,5 o 2 cm di spessore.
8. Immergete le fette nel composto in modo da inzupparle bene, poi scolatele.
9. Scaldate un po' di burro e zucchero in una padella, e quando il composto è caramellato, grigliate / caramellate le fette di pan brioche su ogni lato.
10. Mettete le fette su una teglia coperta con carta da forno, poi infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 3 minuti.
11. Gustate caldo, e soprattutto godetevelo!