

Rabanada de brioche (François Perret)

Ingrédients

- 1 brioche
- 140g de leite integral fresco
- 1 fava de baunilha
- 90g de gemas de ovos (cerca de 5 gemas)
- 58g de açúcar mascavo
- 400g de creme de leite fresco com 33% de gordura

Préparation

1. Esta é a receita do café da manhã perfeito, a rabanada de brioche de François Perret no Ritz.
2. A receita é bem simples, você pode fazê-la com um brioche caseiro (a receita de François Perret está aqui, mas você pode usar a receita de sua escolha) ou comprada em loja/padaria.
3. Para degustar, xarope de bordo, frutas, pasta para barrar.
4. Aqueça o leite com as sementes de baunilha, depois deixe infundir pelo tempo que desejar.
5. Bata as gemas com o açúcar até clarear.
6. Em seguida, adicione o creme, depois o leite infundido.
7. Corte o brioche em fatias de 1,5 ou 2cm de espessura.
8. Mergulhe as fatias na mistura para umedecê-las bem, depois escorra.
9. Aqueça um pouco de manteiga e açúcar em uma frigideira, depois, quando o açúcar estiver caramelizado, grelhe/caramelize as fatias de brioche de cada lado.
10. Coloque as fatias em uma assadeira coberta com papel manteiga, depois asse no forno pré-aquecido a 180°C por 3 minutos.
11. Sirva quente e, sobretudo, aprecie!