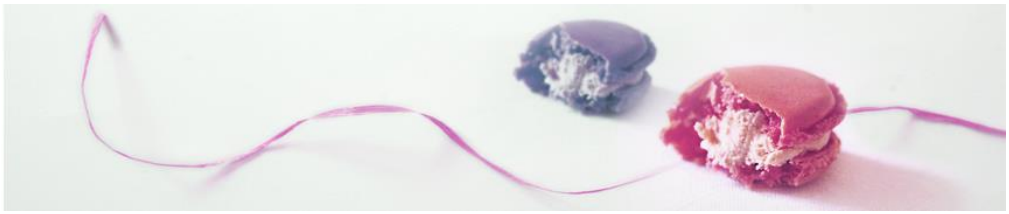

LE PAIN PERDU DE FRANÇOIS PERRET

L'appareil : 90g de jaunes d'œufs, 55g de cassonade, 140g de lait entier, 1 ou 2 gousses de vanille, 400g de crème fleurette 35%MG, QS de tranches de brioche rassie d'environ 2.5/3cm d'épaisseur éventuellement égalisées à l'emporte-pièce.

Faire tiédir le lait avec la vanille et laisser infuser à couvert environ 10/15 min. Fouetter les jaunes et la cassonade pour les blanchir puis ajouter le lait infusé tiède. Verser le tout sur la crème fleurette et mélanger à nouveau. Verser l'appareil dans un plat approprié, ajouter les tranches de brioche, filmer et réserver quelques heures au réfrigérateur.

La finition : QS de cassonade, 1 belle noix de beurre, un morceau de chocolat de votre choix noir ou au lait.

Répartir au fond d'une poêle un peu de cassonade et faire un caramel à sec. Poser délicatement les morceaux de brioche sur le caramel en ajoutant une noix de beurre pour éviter que les brioches n'attachent, remuer légèrement (comme sur la vidéo) chaque tranche et laisser dorer tranquillement. A mi-cuisson les retourner délicatement. Quand elles sont bien dorées les déposer directement sur l'assiette de service et râper à la microplane une peu de chocolat dessus. Déguster sans attendre.

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr