

BRIOCHE OU PAIN PERDU

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : Canada



Ingrédients pour 6 personnes

- 6 tranches de brioche
- 20cl de crème liquide
- 20cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 95g de sucre
- 6 jaunes d'œufs
- 50g de beurre

Etapes de préparation

Préparez la crème

1. versez le lait et la crème dans une casserole. Ajoutez-y la gousse de vanille fendue dans la longueur. Portez à ébullition puis éteignez le feu, couvrez et laissez infuser jusqu'à ce que le liquide soit froid.
2. Otez la gousse de vanille, grattez l'intérieur pour récupérer toutes les graines.
3. Versez dans le bol d'un robot le liquide vanillé, 45g de sucre et les jaunes d'œufs et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse.
4. Ecroutez les tranches de brioche, faites les griller rapidement au grille-pain et disposer les l'une à côté de l'autre dans un plat.
5. Arrosez de crème à la vanille et placez au frais pour 2h.
6. Au bout de ce temps, retournez les tranches avant de les remettre au frais pour 2h de nouveau.
7. Faites caraméliser le reste du sucre avec le beurre dans une poêle.
8. Egouttez les tranches de vanille et faites les cuire 1mn sur chaque face dans le caramel.
9. Disposez les dans un plat à gratin et passez les quelques instants sous le grill du four.

