



BRIOCHE FEUILLETÉE FAÇON PAIN PERDU



POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

80G DE CHOCOLAT NOIR DE COUVERTURE
50G DE CRÈME LIQUIDE 18%
2 BLANCS D'ŒUFS
1 JAUNE D'ŒUF
15G DE SUCRE EN POUDRE
4 TRANCHES DE BRIOCHE FEUILLETÉE RASSIE
280 ML DE LAIT ½ ÉCRÉMÉ
3 ŒUFS
60G DE SUCRE EN POUDRE
50G DE BEURRE DOUX
SUCRE GLACE

PRÉPARATION

- Dans un plat à gratin ou autre plat large, battre le lait, les œufs et le sucre, sans émulsionner.
- Plonger les tranches de brioche feuilletée dans l'appareil pour bien les imbiber des deux côtés.
- Faire chauffer une poêle avec le beurre.
- Déposer délicatement les tranches de brioche égouttées.
- Snacker des 2 côtés.
- Déposer sur une assiette préalablement recouverte de papier absorbant.
- Au moment de servir, dresser chaque tranche sur une assiette à dessert et saupoudrer de sucre glace.



SUGGESTION DE PRÉSENTATION

DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

Pour 154g - 339 Kcal :
Glucides : 32,8g dont Sucres : 18,6g,
Lipides : 19,4g dont AG Saturés : 11,7g,
Protéines : 8,3g, Calcium : 70,8mg,
Sel : 0,7g, Fibres : 9,9g



ALLERGÈNES : LAIT – BLÉ/GLUTEN – ŒUF