



Riz, céréales et pain

Brioche perdue choco-noisettes



50 min **30 min** **20 min** **0** **661**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des noisettes caramélisées

- 1 Mettre les noisettes dans une poêle à revêtement anti-adhésif.
- 2 Faire griller les noisettes sur feu vif pendant 2 minutes sans matière grasse, en les remuant.
- 3 Les retirer du feu et les faire refroidir.
- 4 Concasser grossièrement les noisettes avec un couteau.
- 5 Mettre les noisettes concassées dans du papier absorbant, les frotter pour leur enlever la pellicule externe.
- 6 Il faut enlever la peau qui est un peu amère.
- 7 Remettre les noisettes dans la poêle, ajouter le sucre, l'eau et remuer.
- 8 Faire cuire sur feu moyen jusqu'à ce que le sucre fonde et caramélise, toujours en remuant.
- 9 Une fois le sucre fondu, retirer la poêle du feu et réserver les noisettes caramélisées dans une assiette.

Étape 2

Préparation du chocolat fondu

Casser la tablette de chocolat en petits morceaux. les

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la brioche perdue

8 tranche(s) **Brioche**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
25 cl **Lait entier**
25 g **Sucre semoule**
1 c. à café **Extrait de vanille**
40 g **Beurre**

Ingrédients pour les noisettes caramélisées

60 g **Noisette(s) entière(s)**
2 c. à soupe **Sucre roux**
1 c. à soupe **Eau**

Ingrédients pour le chocolat fondu

100 g **Chocolat noir**
20 g **Beurre**
40 ml **Lait entier**

- 1 mettre dans un cul de poule ou un saladier.
- 2 Préparer le bain-marie : mettre de l'eau dans une petite casserole et la faire chauffer sur feu moyen.
- 3 Pour éviter que le chocolat ne durcisse, ne jamais le faire fondre dans une casserole posée directement sur le feu, mais préférer le bain-marie.
- 4 Disposer le cul de poule avec les morceaux de chocolat sur la casserole d'eau chaude.
- 5 Ajouter le beurre aux morceaux de chocolat, les faire fondre en remuant avec une cuillère en bois.
- 6 Peu à peu ajouter le lait, toujours en remuant.
- 7 Continuer à remuer jusqu'à obtenir une sauce lisse et brillante.
- 8 Retirer le bain-marie du feu, réserver le chocolat fondu au chaud.

Étape 3

Préparation de la brioche perdue

- 1 Mettre les œufs, le lait, le sucre et l'extrait de vanille dans une assiette creuse.
- 2 Fouetter bien pour amalgamer tous les ingrédients.
- 3 Tremper les tranches de brioche dans le mélange.
- 4 Les tranches de brioche doivent être imprégnées de ce mélange mais pas complètement imbibées.
- 5 Égoutter les tranches de brioche et les poser sur une assiette.
- 6 Tartiner la moitié des tranches avec la sauce au chocolat fondu.
- 7 Recouvrir avec l'autre moitié des tranches et réserver.
- 8 Mettre le beurre dans une poêle, le faire fondre sur feu vif.
- 9 Disposer les tranches de brioche assemblées dans la poêle et les faire dorer pendant quelques minutes.
- 10 Retourner les tranches et les faire dorer de l'autre côté.

Étape 4

Dressage

- 1 Transférer les tranches de brioche dans les assiettes, les napper avec le restant de chocolat fondu.
- 2 Saupoudrer de noisettes caramélisées et déguster bien chaud.