



Brioche perdue crémeux chocolat blanc

— RECETTE POUR 4 PERSONNES —

Ingrédients pour la brioche

- 8 tranches de brioche
- 2 œufs
- 40g de sucre
- 200 ml de lait
- 1 c à c de sucre vanillé
- beurre (pour la poêle)

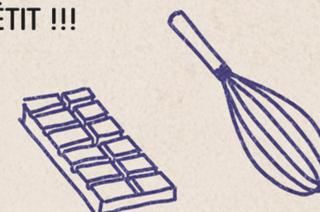
Ingrédients pour le crémeux

- 300g de chocolat blanc
- 250g de crème épaisse
- 200g de yaourt grec

Préparation



- 1 - La veille, sortez les tranches de brioche à l'air libre.
- 2 - Battez les œufs en omelette avec 40g de sucre. Dans un bol mélangez le lait et le sucre vanillé.
- 3 - Faites chauffer un peu de beurre dans la poêle. Trempez les tranches de brioche d'abord dans le lait vanillé, puis dans le mélange œuf-sucre. Faites revenir les tranches de brioche à la poêle puis laissez les refroidir.
- 4 - Faites chauffer la crème dans une casserole de taille moyenne. Une fois que la crème a atteint 90 °C, retirez-la du feu.
- 5 - Ajoutez le chocolat blanc et mélangez jusqu'à obtention d'une préparation lisse. Laissez refroidir à température ambiante.
- 6 - Incorporez doucement le yaourt puis laissez reposer au frais pendant 4 heures.
- 7 - Tartinez généreusement les brioches avec le crémeux chocolat blanc.
- 8 - BON APPÉTIT !!!



Les recettes de **MICK**
LE MINI CHEF

