

BRIOCHE PERDUE DE PHILIPPE CONTICINI

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/brioche-perdue/>

Une recette gourmande de brioche perdue : un délice croustillant à l'extérieur, fondant à l'intérieur, parfait pour un petit-déjeuner. Simple et sublime !

Chef : Philippe Conticini

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Pain Perdu, Petit-Déjeuner Et Goûter,

Ingrédients

Pour 6 tranches

*Pain

de la Brioche Pour les recettes, voir ICI. Ou une baguette, comme le mentionne Conticini

*Anglaise

300 grammes de Lait 28,8 Centilitres/288 Millilitres

2 Jaunes d'Oeuf 40 grammes

50 grammes de Sucre

1 cuillère à soupe d'Extrait de vanille

*Panure

70 grammes de Farine

50 grammes de Sucre

40 grammes de Graines de Sésame

Pour 8 tranches

*Pain

de la Brioche Pour les recettes, voir ICI. Ou une baguette, comme le mentionne Conticini

*Anglaise

400 grammes de Lait 38,4 Centilitres/384 Millilitres

2,6 Jaunes d'Oeuf 52 grammes

66,6 grammes de Sucre

1,3 cuillères à soupe d'Extrait de vanille

*Panure

93,3 grammes de Farine

66,6 grammes de Sucre

BRIOCHE PERDUE DE PHILIPPE CONTICINI

53,3 grammes de Graines de Sésame

Pour 12 tranches

*Pain

de la Brioche Pour les recettes, voir ICI. Ou une baguette, comme le mentionne Conticini

*Anglaise

600 grammes de Lait 57,6 Centilitres/576 Millilitres

4 Jaunes d'Oeuf 80 grammes

100 grammes de Sucre

2 cuillères à soupe d'Extrait de vanille

*Panure

140 grammes de Farine

100 grammes de Sucre

80 grammes de Graines de Sésame

Instructions

La brioche, ou le pain

1. Préparer la Brioche. Conticini mentionne qu'on peut prendre des tranches de pain pour du pain perdu, mais je vous conseille une brioche, cela rend les tranches plus savoureuses
2. Les recettes sont ICI
3. Le problème d'une brioche classique, c'est qu'elle risque de "fondre". Je vous conseille plutôt la brioche Challah, qui garde sa forme et ne "fond" pas. Notez que si vous utilisez la recette de ma brioche challah (ICI), les tranches seront deux fois plus épaisses que celles d'une baguette

L'anglaise

4. Pour l'"Anglaise", placer dans un bol les Jaunes d'Oeuf (2), le Lait (300 g ou 28,8 Centilitres/288 Millilitres) et le Sucre (50 g)
5. Fouetter
6. Conticini ne le mentionne pas, mais j'aime ajouter de l'Extrait de vanille (1 c. à soupe) : vous ne le regretterez pas !
7. Verser dans un plat creux

La Panure

8. Pour la panure, réunir dans un bol : la Farine (70 g), le Sucre (50 g), les Graines de Sésame (40 g)
9. Mélanger
10. Verser dans un plat creux
11. Faire tremper les tranches des deux côtés. Conticini mentionne "10 minutes", mais ceci dépend vraiment du pain que vous avez choisi
12. Pour des tranches de baguettes

BRIOCHE PERDUE DE PHILIPPE CONTICINI

13. - Il faut effectivement tremper assez longtemps le pain, plus encore s'il est vieux et sec
14. Pour des tranches de brioche classique
15. - Trempez rapidement les tranches de brioche pour éviter qu'elles ne se désagrègent ou ne ramollissent excessivement
16. Pour des tranches de brioche Challah
17. - Vous pouvez tremper les tranches de brioche Challah quelques minutes, elles garderont leur forme sans problème
18. Puis placer dans la "panure" : les 2 faces si leur mie est visible des 2 côtés.
19. Si il y a un côté croute (pain), considerer que le côté mie
20. Faire fondre du beurre
21. Faire cuire quelques minutes
22. Retourner. Chercher à cuire jusqu'à une légère caramélisation