

PAIN PERDU CITRON HUILE D'OLIVE DE BENOIT CASTEL

Pour 6 pains perdus individuels

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

Crème citron à l'huile d'olive :

- Jus de citron : 80 g
- Sucre semoule : 85 g
- Œufs entiers : 84 g
- Jaune d'œuf : 1
- Maïzena : 8 g
- Gélatine : 2 g
- Eau pour gélatine : 12 g
- Huile d'olive : 84 g

Pain perdu :

- Brioche rassie : 1.2 kg
- Lait entier : 320 g
- Crème : 320 g
- Œufs : 2 petits
- Jaune d'œuf : 1 gros
- Sucre semoule : 190 g
- Vanille : ½ gousse

Faire bouillir le jus de citron avec la moitié du sucre. Mélanger l'autre moitié avec la maïzena puis ajouter le jaune d'œuf et les œufs entiers. Bien fouetter.

Mélanger la gélatine et l'eau, réserver au frais le temps de la préparation. Quand le jus bout, en verser les 2/3 sur le mélange précédent, fouetter puis verser l'ensemble dans la casserole. Cuire à feu doux sans cesser de mélanger jusqu'à obtenir une consistance crémeuse et épaisse.

Faire fondre la gélatine quelques instants au micro-ondes à puissance moyenne et l'ajouter à la crème. Bien mélanger. Laisser refroidir. Ajouter ensuite l'huile d'olive et mixer.

Découper la brioche en cube. Tiédir le lait et la crème.

Dans un saladier, fouetter ensemble le lait et la crème, les œufs, le jaune, le sucre et la vanille. Verser la préparation sur les morceaux de brioche. Remuer pour que les morceaux soient bien imbibés.

Déposer les morceaux de brioche sans l'excédent de liquide dans des petits plats passant au four. Cuire à 180°C pendant 30 minutes.

Après cuisson et refroidissement des pains perdus, décorer à la poche à douille, de crème de citron à l'huile d'olive, en réalisant de petites boules entre les morceaux de brioche.