

Brioche Dorée

RECETTE ANTI-GASPILLAGE Pouding au pain au chocolat



- 1 Baguette de la veille Brioche Dorée coupé en cubes
- 1 tasse crème 35%
- 2 ½ tasses lait
- 4oz chocolat semi-sucré haché grossièrement
- 4 œufs
- ½ tasse sucre
- 2 c. à thé d'extrait de vanille
- ½ c. à thé sel
- ½ c. à thé cannelle
- 1 tasse de pépites de chocolat semi-sucré
- Garnitures suggérées : raisins secs, pépites de chocolat

Préparation :

- Dans une petite casserole, faire chauffer la crème et le lait à feu moyen. *Ne pas faire bouillir.*
- Versez le chocolat et laisser chauffer pendant 2-3 min jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ensuite brasser jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Mettre de côté pour refroidir. Le mélange ne doit pas être chaud quand on rajoute les œufs à la prochaine étape.
- Dans un grand bol, battre les œufs, sucre, extrait de vanille, et cannelle ensemble jusqu'à une belle texture lisse. Divisez cette crème en deux.
- Ajoutez les cubes de pain et les pépites de chocolat dans l'autre moitié de la crème. Mélangez.
- Beurrez un moule de 9x13po. Étendre uniformément les cubes de pain trempés dans le chocolat dans le moule. Mettre l'autre moitié de la crème sur le dessus. Couvrir avec un papier d'aluminium and laissez reposer à la température de la pièce pour au moins 30 minutes pour que le pain s'imbibe de la crème.
- *(Peut être préparé jusqu'à ce point, couvert et réfrigéré jusqu'à 1 journée)*
- Préchauffez le four à 350°F.
- Cuire le pouding au pain 20-25 minutes.
- Retirez le papier d'aluminium et cuire encore 20-25 minutes.
- Ajoutez les garnitures et servir tiède ou température ambiante.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !