

Les Carnets de Julie

Auteur d'un livre sur la cuisine de Marie-Antoinette, Michèle Villemur a imaginé cette recette en clin d'œil à la phrase que l'on attribue à sa reine favorite : « Si le peuple n'a plus de pain, qu'il mange de la brioche » ! Une légende sans doute fausse, mais une vraie bonne recette !

Par Julie Andrieu

Le pain perdu de Michèle



Pour 6 personnes

Temps de préparation :
20 min

Temps de cuisson : 40 min

Ingrédients

- 400 g de brioche rassise (ou 500 g de brioche fraîche)
- 50 cl de lait entier
- 4 œufs
- 10 cl de crème liquide
- 3 gousses de vanille
- 1 c. à soupe bombée de sucre roux
- 50 g de beurre
- 1 pincée de sel

Le conseil de Julie

S'il vous reste du lait aux œufs conservez-le au congélateur pour le réutiliser quand un reste de pain se présentera. La saveur de cette crème tient beaucoup à la quantité de vanille : ne lésinez pas sur le nombre

de gousses ! Michèle a choisi la brioche en hommage à Marie-Antoinette mais cette recette est évidemment délicieuse avec n'importe quel type de pain rassis.

1. Si vous utilisez de la brioche fraîche, laissez-la rassir pendant 24 h à l'air libre ou faites-la sécher 30 min à 120 °C (th. 4) dans un four en chaleur ventilé.

2. Versez le lait dans une casserole, ajoutez 2 gousses de vanille grattées, puis portez à frémissement. Coupez la croûte de la brioche, émiettez la mie grossièrement et placez-la dans un plat creux. Fouettez les œufs dans un saladier avec les grains de la troisième gousse de vanille, le sucre et le sel. Faites fondre le beurre dans une casserole ou dans un four à micro-ondes.

3. Quand le lait est bien chaud, couvrez la casserole et laissez infuser pendant 5 min. Ajoutez alors la crème, mélangez, retirez les gousses de vanille, puis versez cette préparation sur les œufs, fouettez, incorporez le beurre fondu et versez sur la brioche. Remuez pendant que vous versez pour qu'elle soit bien imbibée.

4. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Égouttez légèrement la brioche entre vos doigts, sans presser, puis placez-la dans un grand plat à gratin ou dans six petits ramequins plats et enfournez. Laissez cuire 30 min environ, jusqu'à ce que le pain perdu soit bien gratiné et gonflé. Servez tiède, éventuellement accompagné d'une boule de glace.

À LIRE



Les Carnets de Julie, tome 2, la suite de son tour de France gourmand!
À paraître chez Alain Ducasse Édition, le 9 octobre
Auteur : Julie Andrieu / Photographes : Virginie Garnier, Guillaume Czerw / Styliste : Marlène Disposto
Disponible en librairie au prix de 29€