BRIOCHE PERDUE AU CHOCOLAT

4 personnes15 minutesfacile



Ingrédients

- 8 tranches de Brioche Tressée Tranchée
- 40g de sucre
- 2 œufs
- 5cl de lait
- 5 cl de crème liquide
- 30g de beurre
- 2 c. à soupe de cacao
- 100g de chocolat noir
- 10cl de lait
- 20g de beurre

Préparation

Brioche perdue :

Chauffer la crème et le lait avec le cacao et laisser refroidir la préparation.

Ajouter les œufs, le sucre et fouetter le tout.

Imbiber la Brioche tressée tranchée de cet appareil avant de la faire dorer dans le beurre.

Sauce au chocolat noir :

Porter la crème à ébullition et hacher le chocolat noir.

Verser la crème sur le chocolat et le beurre, attendre 2 minutes et mélanger.

Napper la Brioche tressée tranchée de cette sauce au chocolat noir et servir.

Astuce

Parsemer la brioche de quelques cacahuètes pour la touche croquante et accompagner le tout d'un bon lait chaud au miel et à la cannelle !