



Étoiles de pain perdu au Nutella®



Pain perdu de fêtes

Pourquoi parle-t-on de pain perdu ? La recette originale consiste à tremper du pain rassis dans un mélange de lait et d'œufs. S'il n'est pas cuisiné de cette façon, le pain est trop dur et on dit donc qu'il est perdu.

Par contre, il ne sera pas perdu pour vous et vous fera un délicieux petit-déjeuner avec une touche de Nutella®.

Avec une brioche c'est encore meilleur!

Ingrédients :

- 2 œufs
- 160 ml de lait
- 20 g de sucre en poudre
- 8 tranches de brioche
- 20 g de beurre
- Une pincée de cannelle
- 40 g de Nutella®
- Du sucre glace pour décorer





Étape 1 :

- La veille au soir, disposez les tranches de brioches sur une grille et laissez-les sur le plan de travail sécher toute une nuit.
- Le lendemain matin, fouettez ensemble les œufs, le sucre, le lait et la cannelle.
- Faites chauffer une noisette de beurre dans une poêle antiadhésive sur feu moyen.
- Trempez une tranche de brioche dans le mélange liquide pendant quelques secondes.



Étape 2 :

- Faites cuire la tranche de brioche pendant 2 minutes sur une face. Retournez-la délicatement et faites-la cuire 2 minutes sur l'autre face.
- Déposez le pain perdu sur une assiette puis répétez l'opération avec les tranches de brioche restantes.



Étape 3

- À l'aide d'un grand emporte-pièce en forme d'étoile, découpez le pain perdu.





Étape 4

- Tartinez 5 g de Nutella® sur chaque étoile.
- Superposez 2 étoiles ensemble, décorez avec du sucre glace et du Nutella® et dégustez immédiatement.

