

Pain doré Challah au four avec tartinaute aux noisettes NUTELLA®

Facile

12 h 0 min



INGRÉDIENTS

pour 8 portions

8 gros œufs

2 ½ tasses (625 ml) de lait

2 c. à table (30 ml) de sucre granulé

2 c. à table (30 ml) de cassonade pâle, tassée

1 c. à table (15 ml) d'extrait de vanille

¼ c. à thé (1,25 ml) de muscade fraîchement râpée

½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue

¼ c. à thé (1,25 ml) de sel

1 pain brioché aux œufs (Challah) en tranches de 1,5 cm (½ po) d'épaisseur

1 tasse (250 ml) de noisettes grillées hachées (facultatif)

8 c. à table (120 ml) de tartinaute aux noisettes NUTELLA®, 1 c. à table par portion

ÉTAPES



1

Beurrer généreusement un plat de cuisson de 23 cm x 32 cm (9 po x 13 po).

Dans un grand bol, battre les œufs, le lait, le sucre, l'extrait de vanille, la cannelle, la muscade et le sel jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé, sans trop battre.



2

Disposer les tranches de pain dans le plat de cuisson en 2 rangées sur le sens de la longueur, en les superposant légèrement.

3

Verser le mélange d'œufs sur le pain Challah et presser légèrement. Couvrir d'une pellicule plastique ou de papier d'aluminium et réfrigérer toute la nuit.

Le matin, préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Entre-temps, retourner avec soin chaque tranche de pain pour que le pain absorbe un peu plus de liquide et que le dessus des tranches de pain soit humide.

Cuire au four pendant 45 minutes pour une texture plus moelleuse comme le pouding de pain perdu, ou 1 heure pour une texture plus ferme et croustillante.

Si désiré, garnir de noisettes grillées. Laisser reposer pendant 10 minutes. À l'aide d'une cuillère, servir avec de la **tartinade aux noisettes NUTELLA**®. Régalez-vous avec un verre de lait et des fruits!

