

PAIN PERDU DE GRAND MÈRE, Mais au chocolat

300 gr de lait
3 gros œufs
1 c à café d'extrait de vanille
30 gr de cassonade
12 tranches de baguettes d'1.1/2 cm

Pour la ganache

75 gr de crème à 30% de mg
75 gr de chocolat noir à 70%



Commencer par la ganache

Mettre dans le bol la crème et chauffer 5 mn 70° vit 2
Ajouter le chocolat en petits morceaux et mélanger 20 sec 50° vit 2

Réserver au frais et laver le bol

Disposer les tranches de pain dans un plat creux

Mettre dans le bol, le lait, la vanille, les œufs, et la cassonade mélanger 10 sec vit 4. Verser sur le pain et laisser le pain se gorgier de lait, l'arroser régulièrement

Mettre une noix de beurre dans une grande poêle et mettre les tranches bien imbibées dès que le beurre est très chaud retourner régulièrement les tranches et les arroser du mélange lait œufs

Comptez au moins 5 mn de cuisson afin que les tranches soient chaudes et cuites à cœur

Disposer une tranche de pain perdu, une cuillère à soupe de ganache une autre tranche, puis une nouvelle cuillère à soupe de ganache et une dernière tranche de pain perdu

faites le montage avec les tranches chaudes et servez bien chaud