

Pain perdu croustillant à la vanille et petit beurre

Les notes torréfiées et boisées du café Linizio Lungo se marient à merveille aux biscuits. Nous y ajoutons un mariage fleuri avec la vanille qui accentue l'harmonie avec le Grand Cru. Mêlées à la force de la cassonade, nous disposons là d'un accord parfait.



Ingrédients

- 1 Grand Cru Linizio Lungo
- ½ baguette
- ½ litre de lait entier
- 80 g de sucre blanc
- 2 gousses de vanille
- 1 pincée de sel
- 2 œufs + 2 jaunes d'œufs
- 4 biscuits Petit Beurre
- 50 g de beurre
- 3 cuillères à soupe de cassonade

Préparation

- Préchauffez le four à 180°C.
- Découpez la baguette en tranches d'environ 5 cm d'épaisseur. Disposez-les dans un plat à four.
- Fouettez le lait avec le sucre, la vanille, le sel, les œufs, 1 Linizio Lungo et les jaunes. Versez sur les tranches de pain. Laissez reposer 15 min au réfrigérateur.
- Égouttez les tranches de pain, incisez-les sur le côté, glissez à l'intérieur un morceau de biscuit et faites-les colorer à la poêle dans le beurre chaud.
- Saupoudrez de cassonade et enfournez 6 à 8 minutes.
- Avant de servir, caramélisez le pain perdu sous le grill du four.

Conseil :

Pour les plus gourmands, remplacez la baguette par des tranches de brioche.