



Mille-feuilles pain perdu

Lionel Navis

Pain perdu (version moule individuelle)

Mélangez les œufs, le lait, le sucre vanillé, la cannelle, les zestes de citron et un filet de rhum vieux. Versez la préparation dans des moules, puis disposez les tranches de brioche. Enfournez à 160°C pendant 20 minutes. Retirez du four, déposez une feuille de pâte feuillettée sur le dessus et remettez à cuire à 180°C pendant 10 minutes.

Laissez refroidir au réfrigérateur.

Découpez des tranches et faites-les caraméliser à la poêle avec du miel et du beurre.

Crème mascarpone chocolat

Faites fondre le chocolat avec 80 g de crème liquide, puis laissez refroidir. Fouettez le mascarpone avec le chocolat fondu et le reste de crème liquide.

Foisonnez jusqu'à obtenir une crème lisse et onctueuse.

Mettez en poche et réserver au frais.

Dressage

Sur une couche de pain perdu caramélisé en mille-feuilles, ajoutez une couche de crème chocolat et quelques noix torréfiées.

Remettez une couche de pain perdu pour plus de gourmandise.

Saupoudrez de cacao.