

Fondue de chocolat et mouillettes de pain perdu



4 personnes



20 minutes



Facile

Ingrédients

- 4 oeufs frais
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 70 g de sucre en poudre
- 25 cl de lait
- 4 tranches de brioche
- 500 g de beurre
- 100 g de chocolat noir
- sucre glace à saupoudrer

Préparation

Tranchez délicatement le dessus des oeufs à l'aide d'un coupe-oeufs ou d'un couteau. Videz un oeuf dans un bol et les trois autres dans un 2^{ème} bol (gardez ces derniers pour une autre utilisation). Rincez les coquilles vides à l'eau claire et laissez-les s'égoutter sur une grille.

Préparez le pain perdu : dans un saladier, mélangez l'oeuf du premier bol avec le lait et l'eau de fleur d'oranger. Trempez les tranches de brioche dans le mélange au lait.

Faites fondre le beurre dans une grande poêle, ajoutez le sucre et laissez-le fondre tout doucement. Mettez les tranches de brioche dans la poêle et laissez-les cuire 3 ou 4 minutes de chaque côté, à feu doux, jusqu'à ce que leur surface soit caramélisée.

Hachez le chocolat au couteau. Faites-le fondre au bain-marie. À l'aide d'une petite cuillère, remplissez-en les coquilles d'oeufs. Coupez le pain perdu en mouillettes et saupoudrez-le légèrement de sucre glace avant de servir.