



## **Pain perdu au citron et huile d'olive de Benoît Castel**

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 6 pains perdus individuels

### **Ingrédients**

*Pour la crème citron à l'huile d'olive*

- 80 g de jus de citron
- 85 g de sucre semoule
- 84 g d'œufs entiers
- 1 jaune d'œuf
- 8 g de Maïzena
- 2 g de gélatine
- 12 g d'eau pour gélatine
- 84 g d'huile d'olive

### *Pour le pain perdu*

- 1,2 kg de brioche rassie
- 320 g de lait entier
- 320 g de crème
- 2 petits oeufs
- 1 gros jaune d'œuf
- 190 g de sucre semoule
- ½ gousse de vanille

1. Faire bouillir le jus de citron avec la moitié du sucre. Mélanger l'autre moitié avec la maïzena puis ajouter le jaune d'œuf et les œufs entiers. Bien fouetter.
2. Mélanger la gélatine et l'eau, réserver au frais le temps de la préparation. Quand le jus bout, en verser les 2/3 sur le mélange précédent, fouetter puis reverser l'ensemble dans la casserole. Cuire à feu doux sans cesser de mélanger jusqu'à obtenir une consistance crémeuse et épaisse.
3. Faire fondre la gélatine quelques instants au micro-ondes à puissance moyenne et l'ajouter à la crème. Bien mélanger. Laisser refroidir. Ajouter ensuite l'huile d'olive et mixer.
4. Découper la brioche en cube. Tiédir le lait et la crème.
5. Dans un saladier, fouetter ensemble le lait et la crème, les œufs, le jaune, le sucre et la vanille. Verser la préparation sur les morceaux de brioche. Remuer pour que les morceaux soient bien imbibés.
6. Déposer les morceaux de brioche sans l'excédent de liquide dans des petits plats passant au four. Cuire à 180°C pendant 30 minutes.
7. Après cuisson et refroidissement des pains perdus, décorer à la poche à douille, de crème de citron à l'huile d'olive, en réalisant de petites boules entre les morceaux de brioche.