

Recette de MICHEL BRAS : Un lait parfumé, un pain qui se perd dans les châtaignes ou des châtaignes perdues dans un pain

« Le pain perdu n'est justement jamais perdu ! Il est de ces malices nées du don de tirer parti de tout ! L'association du pain et des châtaignes est typique de la « cuisine pauvre », puisqu'elle a recours à deux produits de base. Ici se cumulent donc le basique et l'économique. Mais le goût n'y perd rien, au contraire ! Le pain que je préfère se compose de trois farines : de la farine de froment, de la farine de meule, de la farine de seigle à parts égales. C'est donc le mélange qui tourne dans nos pétrins et donne un pain savoureux à souhait ! »

Michel Bras

Pour 4 personnes

- 1,25 l de lait cru et entier
- rhum
- miel
- un pain complet à la mie serrée (ou pain bis seigle et froment)
- 70 g de sucre vanillé
- 2 œufs entiers
- marrons confits, même brisés
- beurre

Coupez dans le pain des tranches de 2 cm d'épaisseur. Sur les tranches pratiquez une fente sur les côtés ; enfoncez-y le couteau et faites le glisser latéralement pour créer une poche intérieure.

Mettez à tremper le pain dans le mélange suivant : 1/2 l de lait et 10 g de sucre vanillé.

Glissez les marrons brisés dans la poche intérieure et refermez la tranche.

Battez à l'aide d'une fourchette 2 œufs avec 60 g de sucre vanillé. Dans ce mélange, trempez les tranches recto verso. Faites griller doucement dans la poêle avec du beurre. Le poêlage va provoquer une légère et exquise caramélisation. Servez bien chaud accompagné du lait parfumé.

Le lait parfumé

Faites tiédir le reste de lait et versez-le dans de grands verres. Présentez en même temps un flacon de rhum et un petit pot de miel. Faites gicler le rhum suivant les goûts et sucrez au miel. Donnez de la mousse d'un coup de mousoir et de mixeur juste avant d'offrir.

Astuce

Le meilleur des sucres vanillés, vous l'obtiendrez en oubliant du sucre dans un bocal hermétique avec 2 ou 3 gousses de vanille.

