



Pain Perdu

Mise en œuvre pour 20 desserts

- Réaliser 2 litres de **Crème Brûlée NESTLÉ Docello™** selon le mode d'emploi en y ajoutant 2 gousses de vanille Bourbon (260 g de préparation + 1 litre de lait + 1 litre de crème).
- Débarrasser l'appareil à crème brûlée dans 2 bols à Pacojet®, refroidir puis congeler.
- Réaliser l'appareil à pain perdu (2 litres de lait, 6 œufs, 500 g de sucre). Tremper 20 tranches épaisses de brioche dans ce mélange.
- Dorer au beurre à la poêle les tranches de brioche jusqu'à la coloration désirée.
- Pacoser l'appareil à crème brûlée surgelé au Pacojet®, faire des quenelles de glace et les déposer sur les tranches de brioche.



Avant de servir :

Napper généreusement avec la **Sauce Dessert Caramel NESTLÉ Docello™** décorer avec quelques fruits rouges.

