

## PAIN PERDU RHUM-CANNELLE ET CHANTILLY A LA CREME DE MARRONS

pour 4 personnes



4 tranches de brioche rassie

*Pour l'appareil à lait de poule*

25cl de lait

40gr de sucre roux

1 oeuf

1/2 bâton de cannelle

1 petite c.s. + 2c.s. de rhum

*Pour la chantilly à la crème de marrons*

Crème fraîche liquide

Crème de marrons

Dans une petite casserole, porter le lait à ébullition avec le sucre et le bâton de cannelle. Couper le feu et laisser infuser 10min.

Dans un plat, battre l'oeuf avec 1 petite c.s. de rhum puis, une fois refroidi, ajouter le lait à la cannelle.

Disposer les tranches de brioche dans le plat et laisser les s'imbiber du lait de poule sans oublier de les retourner de temps en temps.

Battre un peu de crème liquide bien froide en chantilly. Ajouter un peu de crème de marrons et continuer de battre pour obtenir une chantilly homogène. Réserver au frais.

Juste avant de servir, faire fondre du beurre dans une grande poêle à feu moyen. Placer délicatement les tranches de brioche dans la poêle et les faire dorés sur les deux faces. Retirer du feu, verser 2c.s. de rhum et flamber.

Dresser les tranches de brioche dans des assiettes, saupoudrer de sucre et de cannelle et servir avec la chantilly à la crème de marrons.