

RECETTE DU BOSTOCK

Ingrédients :

1 pain brioché coupé en tranche
125 g de beurre
125 g de sucre
100 g de poudre d'amande
2 oeufs moyens
100 g d'amandes éfilées
rhum
sucre glace

Préparation

Préparez le sirop en faisant bouillir à feu modéré 250 g de sucre avec 1/2 litre d'eau pendant 8 à 9 minutes.

Pendant ce temps travaillez au fouet le beurre ramolli, les amandes en poudre, les 125 g de sucre pour obtenir une pâte homogène.

Ajoutez-y les œufs entiers un à un en mélangeant parfaitement chaque fois.

Trempez chaque tranche de pain brioché aux raisins rassis dans le sirop sur une seule face.

Posez-les au fur et à mesure, face sèche sur la tôle du four, humectez chacune de quelques gouttes de rhum.

A la spatule tartinez chaque tranche avec la pâte homogène, couvrez d'amandes éfilées en les appuyant légèrement, saupoudrez de sucre glace.

Mettez au four moyen 180° (4-5 au thermostat) juste pour faire glacer et dorer.