

Le sandwich ultra gourmand

de la rentrée

Nos épiceries traiteurs préférés [Champs Libres](#) s'associent à la cheffe du restaurant [Riv'k](#), Rebecca Rohmer, pour proposer une délicieuse recette de sandwich végétarien, à base du meilleur pain perdu de Paris et de produits locaux et faits maison.

Pour les affamés, les pressés, ou les street-foodies invétérés, on vous dévoile la recette du meilleur casse-dalle de la rentrée.



RECETTE SANDWICH PAIN PERDU BURRATA, PIMENT ROUGE ET AUBERGINES

Ingrédients :

Une grande brioche

Un peu d'eau

1 œuf

Un peu de lait

Caviar d'aubergines fait maison by **Champs Libres**

Tartinade de piment doux [@maisonbigand](#) chez **Champs Libres**

Burrata bien crémeuse [@nanina75011](#) chez **Champs Libres**

Un peu d'huile d'olive

Préparation du pain perdu: Coupez la brioche en deux tranches d'environ 2cm de largeur

Dans un bol, mélangez l'œuf, avec un peu de lait et un peu d'eau jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Trempez les tranches de brioches dedans et réservez au moins 2h au réfrigérateur (il faut que le pain sèche).

Dans une poêle, faire chauffer un peu d'huile d'olive.

Grillez les brioches des deux côtés (il faut que les tranches de brioches soient bien grillées pour avoir un côté croustillant)

Une fois grillées, les débarrasser sur du papier absorbant, puis sur du papier sulfurisé.

Commencez par tartiner une cuillère à café de piment rouge sur une seule tranche de pain perdu et sur la deuxième tranche une cuillère à café de caviar d'aubergine.

Mettez la Burrata entière au milieu et refermez le sandwich avec la deuxième tranche de pain perdu grillé en hésitant pas à bien appuyer dessus.

Emballer le sandwich avec le papier sulfurisé comme un paquet cadeau, coupez le sandwich en deux et dégustez.