

Clin d'oeil malicieux, le prénom de la petite fille, Zéralda, tire son origine du lieu, en Algérie, où Tom Ungerer fit son service militaire. Nous ne nous sommes inspirés, pour cette délicieuse recette, que de l'appétit d'ogre des enfants !

Ingrédients pour 4 ogres ou ogresses affamé.es :

4 tranches légèrement rassises de pain de mie ou de brioche

1/3 de litre de lait

2 œufs entiers

150 g de sucre en poudre

50 g de beurre

100 g de chocolat râpé. Pour cela, râper au-dessus d'un bol une tablette de chocolat au lait ou noir, selon la préférence des enfants

4 gâteaux en forme de fillette

1. Battre les œufs en omelette avec le lait, ajouter 100 g de sucre.
2. Tremper les tranches de pain dans ce mélange, elles doivent être humectées mais ne pas s'écraser.
3. Dans une poêle, faire revenir le beurre (en ajoutant une petite cuillerée d'huile pour éviter qu'il ne brunisse), y déposer les tranches de pain trempées, les saupoudrer avec les 50 g de sucre restants, puis les faire cuire quelque secondes de chaque côté.
4. À peine les tranches posées sur l'assiette, verser dessus le chocolat râpé (qui fond doucement) et planter dans chaque tartine le biscuit en forme de petite fille !
5. Et maintenant, place aux ogres !!!

