

Le pain perdu



Personnes :

8



Préparation :

10 min.



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : 1h mini.



Cuisson :

Température : -
Temps : 10 min.

Matériel spécifique

Poêle

Grand plat

Liste des préparations

- ✓ Découpe du pain
- ✓ Lait de poule



Les étapes

☞ Préparation des tranches de pain rassis

2-3 cm d'épaisseur

Page **2**

☞ Réalisation du lait de poule

Réserver au frais au minimum 1h

Page **3**

☞ Cuisson

Page **3**

Ingrédients

- QS de Pain, Brioche, Baguette, Viennoise, rassis

Le pain

- o Le pain doit être rassis ! C'est à dire qu'il doit être desséché sans être dur.
- o Un pain de 3-4 jours est parfait.
- o Couper des tranches de 2 à 3 cm d'épaisseur.
- o Puis les déposer dans un grand plat.



Le lait de poule

Ingrédients

- ☑ 36 g de jaune d'œuf (x2)
- ☑ 1 œuf entier
- ☑ 160 g de lait entier
- ☑ 200 g de crème fleurette
- ☑ 1 gousse de vanille (ou extrait)
- ☑ 36 g de sucre en poudre

Le fait de mélanger du sucre, des œufs et du lait s'appelle « lait de poule ».

- Gratter une gousse de vanille que l'on fait infuser dans 160 g de lait (entier de préférence car il retient mieux les arômes). Infusion de 30 minutes à 1h.
- Dans un récipient, ajouter un œuf entier, 2 jaunes d'œufs et 36 gr de sucre (en poudre ou type cassonade).
- A l'aide d'un fouet, mélanger jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu.
- Ajouter le lait infusé et mélanger.
- Puis enfin ajouter 200 g de crème fleurette. Mélanger bien.
- Verser le lait de poule sur les tranches de pain, de telle manière à bien les imbiber.
- Recouvrir le plat d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur au minimum 1h.
(Plusieurs heures c'est encore mieux, les tranches doivent être bien imbibées)



La cuisson

Ingrédients

- ☑ 10 g de beurre
- ☑ QS de sucre en poudre

- Dans une poêle et sur feu moyen, faire fondre un petit morceau de beurre.
- Lorsque la poêle est bien chaude, déposer les tranches de pain imbibées.
- Retourner les tranches de pain lorsqu'elles commencent à dorer.
- Saupoudrer de sucre le dessus des tranches puis les retourner.
- Saupoudrer l'autre face et les retourner une nouvelle fois.
- Cuire chaque face jusqu'à obtenir une belle coloration caramélisée. (sur feu doux à moyen afin de ne pas les noircir)
- Il ne reste plus qu'à les déguster..



❖ Le pain :

Le pain doit être rassis (en général avoir entre 2 et 4 jours).

Pour du pain perdu encore plus gourmand, vous pouvez utiliser de la brioche ou du pain viennois (mais toujours rassis, car il doit être desséché)

❖ Que faire du reste de lait de poule ?

S'il vous reste du lait de poule, ne le jetez pas !!! serait illogique de ne pas gâcher son pain et de jeter sa crème. Il va donc servir d'appareil à crème brûlée.

Pour cela, tamiser le lait, pour enlever les éventuelles miettes ... Puis le verser dans de petits ramequins.

Déposer les ramequins dans un grand récipient contenant un peu d'eau (afin de les cuire au bain-marie).

Puis passer le tout au four pendant environ 35 minutes à 160°C.

Idéalement, l'appareil doit être légèrement tremblotant lorsqu'on le remue.

Enfin réserver vos crèmes au minimum 4h au réfrigérateur. Juste avant de les servir, saupoudrer de cassonade et passer un coup de chalumeau pour caraméliser le sucre.

❖ Parfumer le lait de poule :

Vous pouvez aussi ajouter 5g de fleur d'oranger ou de rhum au lait de poule, si vous le souhaitez.