

PAIN PERDU AUX POIRES

Pour 6 personnes

Ingrédients :

12 tranches de pain brioiché – 125 g de beurre – 40 cl de lait – 3 œufs – 150 g de sucre - 6 poires – 10 cl de crème – citron

Epluchez les poires et les coupez en dés

Faire un caramel en chauffant 100 g de sucre en poudre et un peu d'eau. Lorsque le caramel commence à brunir, ajouter la crème et un peu de citron et refaire chauffer jusqu'à ce que la sauce soit bien lisse. Attention aux projections lorsque l'on ajoute la crème. Retirer du feu et laisser refroidir

Faire dorer les dés de poires avec du sucre et du beurre.

Battre les œufs avec 50 g de sucre et 40 cl de lait.

Découpez le pain brioiché en rond, à l'aide d'un emporte-pièce. Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle ; trempez les tranches de pain brioiché dans le mélange œufs-lait-sucre et ensuite les faire rôtir dans la poêle avec le beurre. Quand elles sont dorées, les retirer du feu et les mettre de côté.

Déposer un cercle dans une assiette, mettre un morceau de brioche poêlée, puis ajouter les dés de poires rôties, bien tasser et refermer avec un deuxième morceau de brioche. Entourer d'un cordon de sauce caramel et enlever le cercle .

S'il reste du mélange œufs – lait et sucre, on peut s'en servir pour napper une tarte ou le cuire simplement au four.