

PAIN PERDU
JAMAIS PERDU

Alors, au lieu de jeter le pain, on peut trouver des nouvelles façon de l'utiliser ; On peut le congeler ; en faire de la chapelure ou, pour les gourmands, du « pain perdu ».

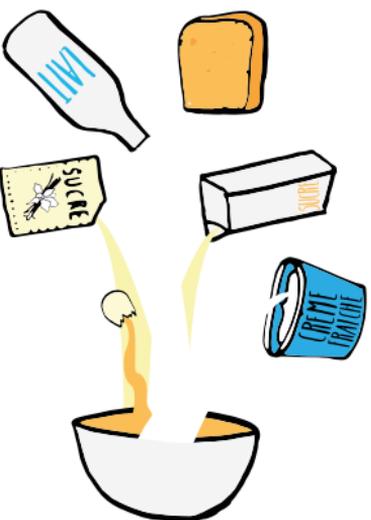
Comme l'indique son nom, le « pain perdu » permet de donner une nouvelle chance au pain rassis, en le trempant dans un mélange de pain et d'œuf, puis passé à la poêle et goûté avec du sucre ou de la confiture.

Il est connu dans diverses régions du monde avec des noms différents : « pain doré » au Canada où il est servi avec du sirop d'érable, « french toast », en Angleterre, « torrija », en Espagne, « rabanadas » au Portugal et « croûte dorée » en Suisse mais c'est toujours la même recette de base que voici...





LA RECETTE DES ENFANTS DU SQUARE



NOTRE RECETTE DU PAIN PERDU

Ingrédients :

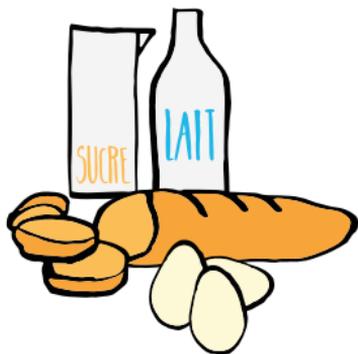
- 6 tranches épaisses de pain paysan
- 25 cl de lait
- 3 oeufs
- 75 g de sucre de canne

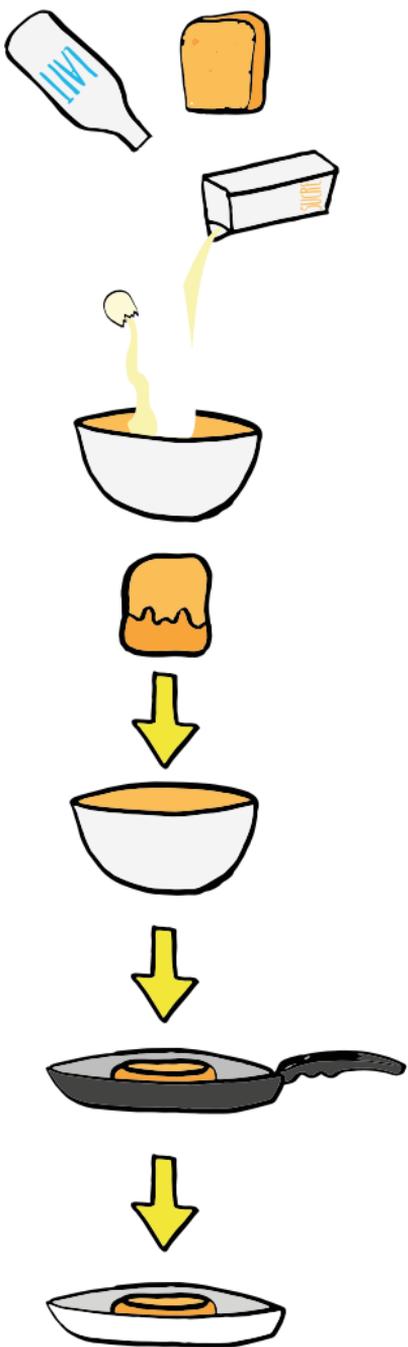
Préparation de la recette :

Mixez les oeufs le sucre et le lait.

Mouillez-y les tranches de pain.

Passer à la poêle dans du beurre, laisser cuire jusqu'à que les tranches soient dorées.





PAIN PERDU AU FOIE GRAS

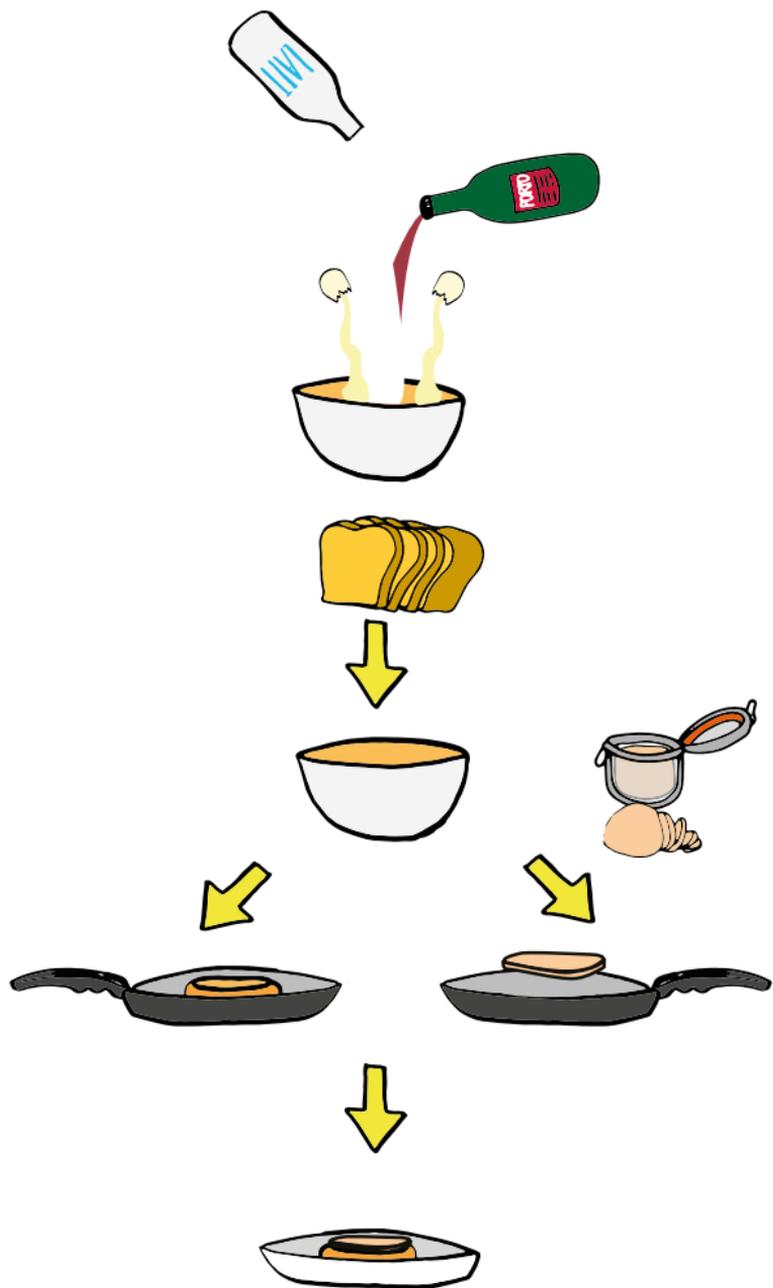
Ingrédients :

- 6 tranches de brioche
- 6 escalopes de foie gras cru
- 2 oeufs
- 10 cl de lait
- 10 cl de porto
- 20g de beurre

Préparation de la recette :

Dans une assiette creuse, battre 2 oeufs entiers avec 10 cl de lait et 10 cl de porto, saler et poivrer. Tremper successivement 6 tranches de brioche décongelées dans ce mélange et les faire dorer 1 à 2 min de chaque côté dans une poêle avec 20g de beurre fondu. Saler, poivrer et fariner légèrement 6 escalopes de foie gras cru, les saisir à feu vif 1min de chaque côté et les déposer sur les tranches de brioche. Servir bien chaud.





PAIN PERDU A L'ITALIENNE

Ingrédients :

- 10 tranches de brioche
- 250 g de tomates
- 100 g d'ognions
- 1 mozzarella
- 1 gousse d'ail
- Basilic
- 3 oeufs
- 10 cl de crème liquide
- 20g de beurre
- 3 cuillère a soupe d'huile d'olive

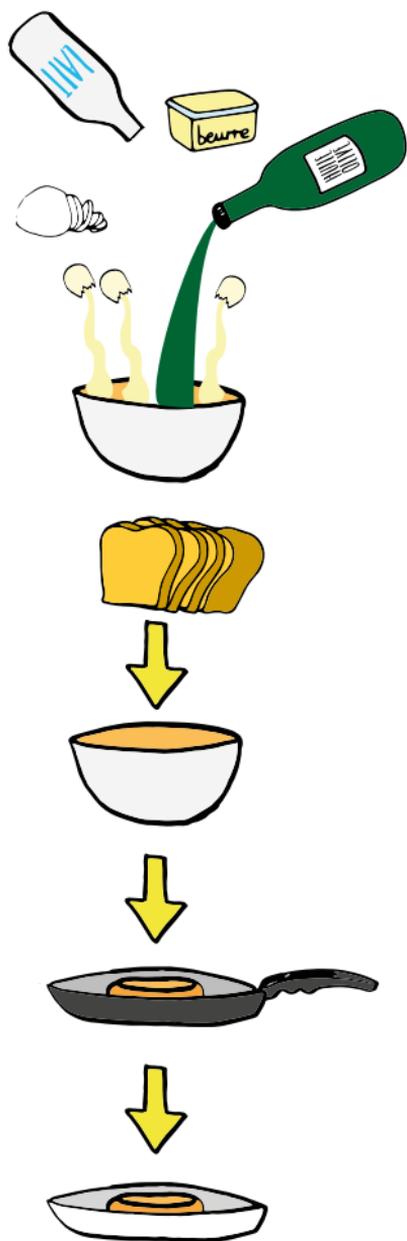
Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 180°C (th 6)

Dans un plat creux, mélanger 3 oeufs avec 3 cuillère à soupe d'huile d'olive, 10 cl de crème liquide, sel et poivre. Tremper 10 tranches de brioches dans le mélange et les faire dorer à la poele avec 20 g de beurre. Reserver.

Dans la meme poele, faire cuire les tomates avec 100g d'ognion découpé en cube, ajouter le basilic et la gousse d'ail, mélanger pendant 5min en compoté, saler et poivrer. Répartir sur 5 tranches de mozzarella, recommencer l'opération et enfourner 10min à mi-hauteur





PAIN PERDU DES ILES

Ingrédients :

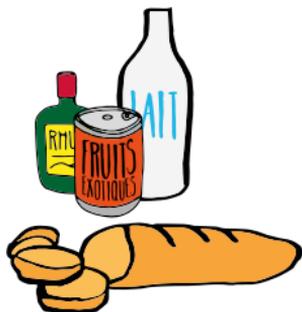
- 8 tranches de brioche
- 100g de flocons de noix de coco
- 600g de salade de fruits exotiques
- 25g de beurre
- 2 cuillère à soupe de rhum
- lait entier
- crème liquide
- 2 jaunes d'oeufs
- 30g de sucre roux.

Préparation de la recette :

Faire fondre 25g de beurre dans une grande poêle. Verser 600g de salade de fruits exotiques, 2 cuillère à soupe de rhum, 1 cuillère de sucre et laisser compoter 10min jusqu'à ce que le mélange devienne sirupeux. Laisser refroidir.

Dans un plat creux, mélanger 3 cuillère à soupe de lait entier, 3 cuillère de crème liquide, 2 jaunes d'oeufs et 30g de sucre roux.

Disposer dans une assiette creuse 100g de flocons de noix de coco. Faire fondre 30g de beurre dans une grande poêle à feu moyen. Passer 8 tranches de brioche dans le mélange au oeufs puis dans les flocons de coco. Les déposer dans le beurre chaud et laisser dorer 2min sur chaque face. Servir la brioche avec la compote de fruits exotiques rafraichie.





PAIN PERDU AU LAIT DE COCO

Ingrédients :

- 10 tranches de brioche
- 3 oeufs
- 15 cl de lait de coco
- 40g de beurre
- sucre en poudre
- noix de coco râpée
- sorbet au choix

Préparation de la recette :

Dans un saladier, battez 3 oeufs en omelette avec 15cl de lait de coco et 3 cuillère à soupe de sucre en poudre. Verser le mélange dans une assiette creuse. Dans une poêle, faites fondre 20g de beurre. Passer 4/5 tranches de pain rassis dans le mélange du lait de coco puis faites les dorer dans le beurre chaud, des deux côtés. Faites fondre a nouveau 20g de beurre et faites dorer 4/5 autres tranches. Soupoudrez le pain perdu de noix de coco râpée et déguster aussitôt, avec une boule de sorbet.

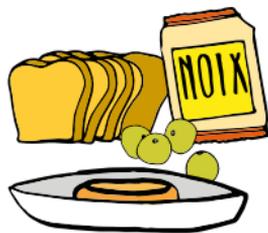




PAIN PERDU COMPOTE DE PRUNES AUX NOIX

Ingrédients :

- 8 tranches rassis
- 150g de sucre
- 1kg de prunes
- 1/2 gousses de cardamome
- 60g de cerneaux de noix
- 3 oeufs
- Lait
- 2 cl d'eau de fleur d'oranger
- 50g de beurre
- 100g de sucre



Préparation de la recette :

La compote:

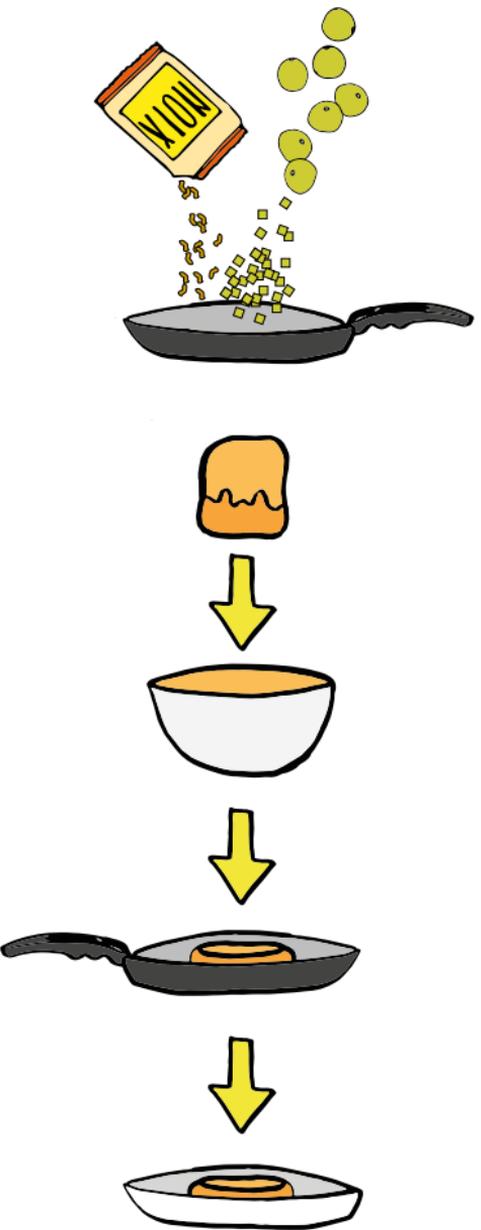
dénoyer 1kg de prunes (reines-claude, quetsches...) et coupez-les en petits morceaux, ajouter 150g de sucre, 1/2 gousses de cardamome. Laisser macérer au frais, faites cuire 10 à 15 minutes à feu doux. Laisser refroidir, puis ajouter 60g de cerneaux de noix concassés.

Le pain perdu:

Couper 8 tranches d'un pain rassis, épaisses d'un bon centimètre. Fouetter 3 oeufs, 1/4 de lait et 2 cl d'eau de fleur d'oranger. Plonger les tranches dans ce mélange, jusqu'à ce qu'elles soient bien imbibées. Faites fondre 50g de beurre jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette et faites-y dorer les tranches de pain égouttées. Réserver les et essuyer la poêle. Ajouter 100g de sucre et laisser cuire jusqu'à obtenir un caramel blond. Repasser rapidement les tranches de pain dans ce caramel, le temps qu'elles s'en imprègnent.

Servez





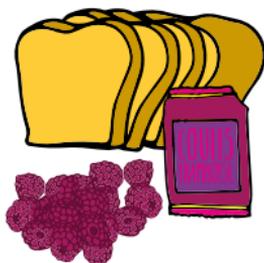
PAIN PERDU AUX FRAMBOISES

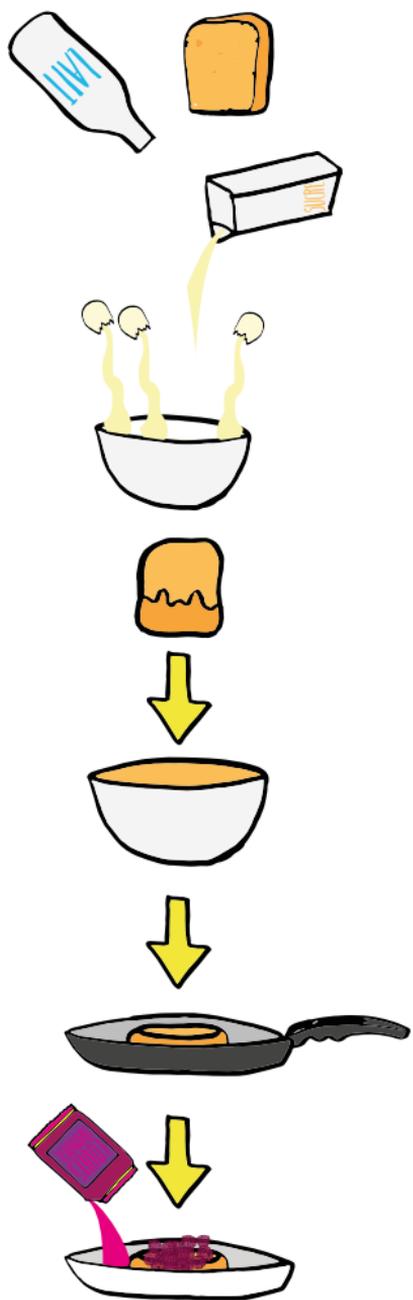
Ingrédients :

- 2 oeufs
- 10 cl de lait
- 10 cl de porto
- 6 tranches de brioche
- 20g de beurre
- 6 escalopes de foie gras cru

Préparation de la recette :

Faire décongeler 200g de framboises entières Meeker et 100g de coulis de Framboise des coteaux de l'Ardèche. Dans un plat creux , mélanger 20 cl de lait entier, 20 cl de crème liquide, 3 jaunes d'oeufs, 80g de sucre et 2 sachets de sucre vanillé. Imbiber 8 tranches de brioche de ce mélange. Faire chauffer 40g de beurre dans une grande poêle et faire dorer la brioche 2min de chaque côté. Les déposer dans une assiettes, décorer avec les framboises, entourer de coulis et et soupoudrer de sucre glace.





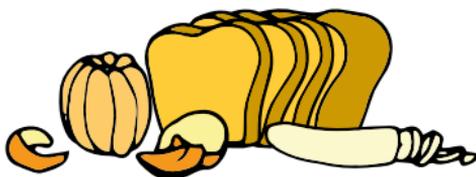
PAIN PERDU AUX MANDARINES ET AUX BANANES

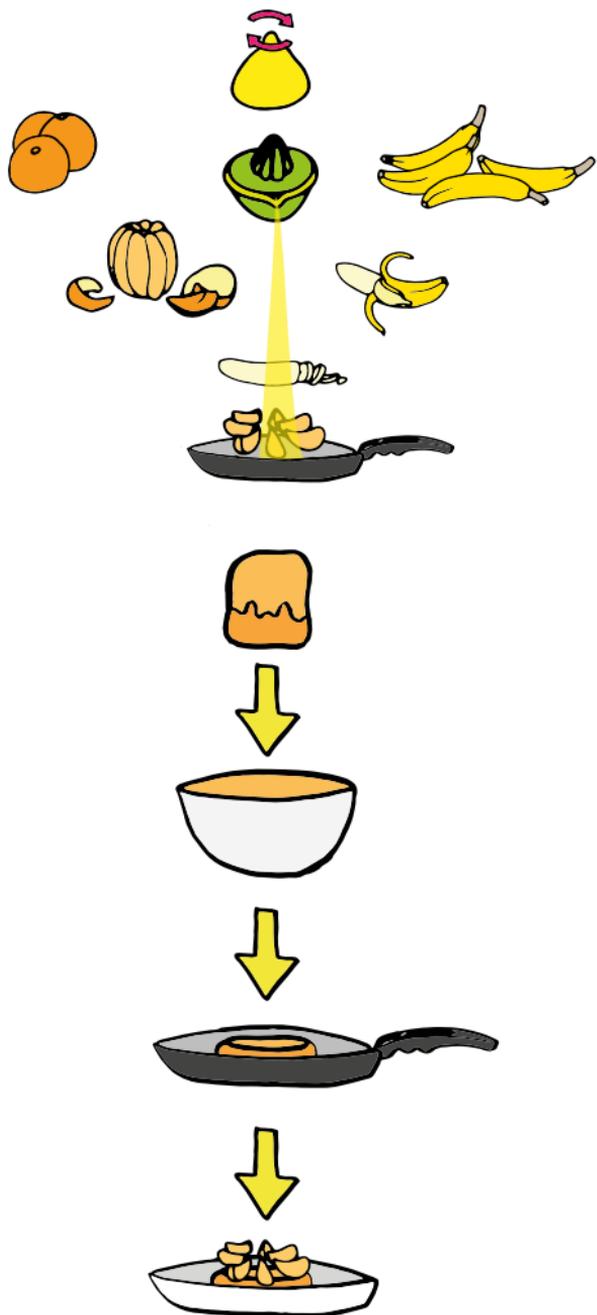
Ingrédients :

- 8 tranches de brioche
- 3 mandarines
- 2 bananes
- jus d'un demi citron
- 80g de beurre
- 3 oeufs
- 40 cl de lait
- 25g de sucre cristallisé
- 4 cuillère à soupe d'alcool (selon votre goût)

Préparation de la recette :

Peler les mandarines, les séparer en quartiers en ôtant la peau blanche qui les entoure. Peler les bananes, les couper en rondelles et les citronner. Battre les oeufs en omelette. Verser le lait dans une assiette creuse et les oeufs battus dans une seconde assiette. Faire fondre la moitié du beurre dans une grande poêle. Plonger chaque tranche de brioche dans le lait puis dans les oeufs battus. Les faire dorer de chaque côté dans une poêle puis réserver au chaud. Laver la poêle puis ajouter le beurre restant et faire dorer les rondelles de bananes, saupoudrer de sucre et ajouter l'alcool. Ôter de la poêle et faire revenir les quartiers de mandarines quelques secondes. Présenter les tranches de brioche sur des assiettes individuelles, décorer avec les fruits.





PAIN PERDU, POMME CARAMELISEES ET CONFITURE DE MURES

Ingrédients :

- 2 baguettes
- 5 Œufs
- 500g lait
- Sucre semoule

Mélanger le lait et les œufs. Mouiller les tranches de baguettes dans le mélange liquide et laisser tremper pendant 10 à 15 minutes. Poêler au beurre.

Pommes caramélisées:

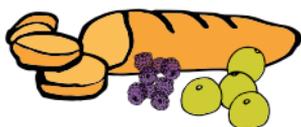
- 4 pommes golden
- 20g beurre
- 50g sucre

Eplucher et couper les pommes en dés. Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter les morceaux de pommes et le sucre. Laisser cuire jusqu'à l'obtention d'une sauce brune.

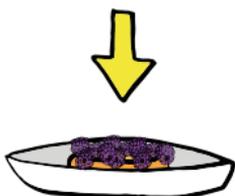
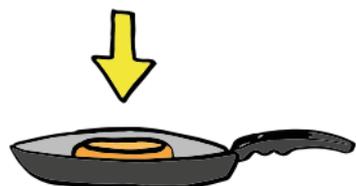
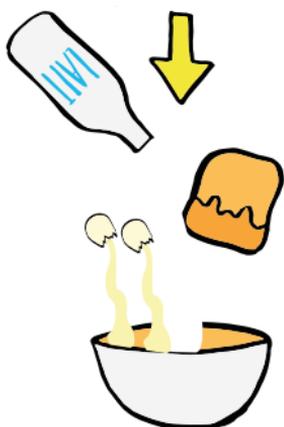
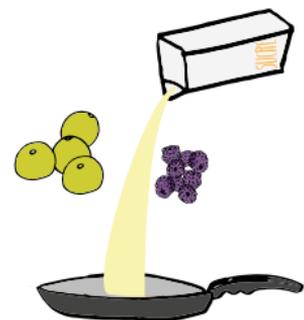
Confiture de mûres:

- 800g sucre
- 1 kg Mûre
- 40cl eau

Faire bouillir l'eau et le sucre. Ajouter les mûres, laisser cuire à petit feu pendant 40 à 50 minutes



LA RECETTE DE MAILLIGNON



PAIN PERDU, FRAISES ET MOUSSE DE LAIT DE CHEVRE

Pain perdu :

Récupérer du pain que vous avez tranché, le tremper dans la crème anglaise. Une fois imbibé le faire dorer dans un beurre moussieux à la poêle.

Crème anglaise :

- 250 grs de lait de chèvre
- 250 grs de lait de vache
- 100 grs de jaunes d'œufs
- 100 grs de sucre



Crème pâtissière :

- 0.5 l de lait avec 1 gousse de vanille
- 4 jaunes d'œufs
- 100 grs de sucre
- 40 grs de maïzena

Faire bouillir le lait avec la vanille que vous avez coupée et grattée, mélanger ensemble les jaunes, le sucre et la maïzena. Dès que le lait est à ébullition versez sur le mélange et faite cuire 2 minutes.

Mousse de chèvre:

Chauffer légèrement 0.5 l de lait de chèvre avec 50 grs de sucre, fouetter énergiquement pour créer une mousse que vous disposerez sur votre pain perdu avant de servir.

Dressage :

Disposer 3 tranches de pain sur l'assiette, étaler une cuillère à café de crème pâtissière vanille dessus. Couper les fraises en lamelles et les mettre sur la crème. Emulsionner votre lait de chèvre puis ajouter quelques cuillères de mousse sur votre pain perdu. Pour décorer le tout vous pouvez mettre des extrémités de feuilles de menthe fraîche.

LA RECETTE DU CHEF PÂTISSIER DE MATHIGNON

