



Le Fameux Pain Perdu aux Pommes du Verger de Saint-Chéron-du-Chemin ®



Préparez le beurre clarifié, faites fondre à feu doux 40 g. de beurre, passez au chinois le beurre pour enlever la crème du beurre. Réservez ce beurre liquide pour le pain.

Préparez le lait de poule, mélangez le sucre, les jaunes d'œufs, la crème, le lait et couper en deux la gousse de vanille pour l'extraire. Fouettez bien et réservez.

Prenez un récipient profond, faites tremper les tranches de pain dans le lait de poule, pendant 8 à 10 heures par face, au total 16 à 20 heures de trempage !

Préparez le caramel, faites cuire ensemble le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel blond. Ajoutez la crème, laissez cuire doucement pendant 5 à 7 minutes, en remuant de temps en temps, puis réservez au chaud.

Epluchez, taillez les pommes en six quartiers, épépinez-les. Mettez 80 g. de beurre et 60 g. de sucre dans une poêle, faites caraméliser les 24 quartiers, puis réservez.

Dans une autre poêle, mettez le beurre clarifié et faites dorer les tranches de pain 5 à 6 minutes par face. Mettez ensuite 3 quartiers de pommes cuites sur chaque tranche de pain ; et terminez la cuisson au four à 160°C (th. 5) pendant 12 à 15 minutes (avant de les servir par exemple).

Disposez sur des assiettes chaudes les tranches de pain perdu, les entourer de caramel tiède, disposez à côté une boule de glace à la vanille à l'ancienne, et aussi votre libre décoration personnalisée.

Le Chef, Grégory CATHELINÉAU.



Les ingrédients :
(pour 8 personnes)

Pour le pain perdu :

- environ 240 g. de pain soit 8 tranches égales de 1,5 cm d'épaisseur
- 4 pommes du Verger Saint-Chéron-du-Chemin
- 120 g. de beurre
- 8 boules de glace à la vanille à l'ancienne

Pour le lait de poule :

- 6 jaunes d'œufs
- 180 g. de sucre
- 450 g. de crème fleurette
- 150 g. de lait
- 1 Gousse de Vanille

Pour le caramel :

- 250 g de beurre
- 500 g de sucre
- 0,5 L. de crème fleurette

Ne pas oublier la déco' :

- 8 boules de glace vanille
- 8 feuilles de menthe