

Jordan Billan Chef de L'Hostellerie du Cèdre à Beaune

Pain perdu et idées pour les restes de pain de la semaine !

INGREDIENTS

- ✂ 8 tranches de pain rassis, brioche ou reste de viennoiserie
- ✂ 60 cl de lait
- ✂ 40 cl de crème
- ✂ 4 œufs
- ✂ 150 g de beurre
- ✂ 50 g de sucre en poudre
- ✂ Sucre glace
- ✂ 2 cl de rhum
- ✂ 1 gousse de vanille
- ✂ Zeste d'une orange

DEROULE DE LA RECETTE

Battre les œufs dans un saladier, puis y ajouter le sucre et faire blanchir. Incorporer au mélange le lait, la crème, le rhum, la gousse de vanille et le zeste d'une orange. Laisser infuser quelques minutes.

Dans un plat creux, tremper les tranches de pain dans le mélange afin qu'elles soient bien imbibées, puis les égoutter.

Mettre le beurre à chauffer dans une poêle et y faire dorer doucement les tranches de chaque côté.

Les déposer ensuite sur du sopalin pour enlever l'excédent de matière grasse et à déguster de préférence chaud.

L'astuce du chef : selon les goûts on peut déguster le pain perdu salé ou sucré. Il faut alors ajouter un peu de sel à la préparation à la place du sucre. Pour un pain perdu salé, nous l'accompagnerons de fromage et d'une sauce tomate par exemple. Pour un pain perdu sucré, nous l'accompagnerons de gelée de fruits, confiture, chocolat ou d'une glace.

Autres idées pour les restes de pain de la semaine :

Utiliser en chapelure, à mixer dans un robot, plus saine, économique et meilleur que celle du supermarché...

Dans des recettes panées (poisson, volaille, croquette au fromage, cordon bleu, pied de porc)

Dans des recettes gratinées (cassoulet, coquille saint jacques, choux fleur)

Pour des croutons (en dés, en tranches, version ailée, au fromage)

Pour des salades (César, aux gésiers, savoyarde)

Pour des soupes, velouté, potage, gaspacho, ...

Pour des tartines, en grande tranche de type bruschetta !