Pain perdu avec des poires à la fleur de sureau

Recette de V-ZUG SA



Préparation	15 min
Temps de cuisson	20 min
Portions	4

Pain perdu, « Arme Ritter », French toast, pain perdu – se déclinent presque partout dans le monde, chacun y apportant sa propre tradition. Pensé à l'origine pour sublimer le pain rassis, ce plat révèle toute sa magie lorsque le pain sec s'imprègne du mélange œufs-lait : il devient délicatement fondant au cœur, tout en conservant une fine et légère croustillance en surface.

Poires aux sureaux

2 càc beurre

500 g poires fermes, épluché, en quartiers

4 càc gelée de sureau

1 càc eau

1 anis étoilé

1 pincée de cannelle

Pain perdu

300 ml lait

2 œufs

2 pincées de sel

400 g pain rassis, en tranches

2 càc beurre clarifié

80 g sucre

2 c. à c. cannelle

Sureau-Poires

Faites fondre le beurre dans une poêle à feu moyen (niveau 5-6). Ajoutez les poires et faites-les rapidement revenir. Ajoutez la gelée de sureau, l'eau, la badiane et la cannelle, puis couvrez et faites cuire à feu doux (niveau 3-4) pendant environ 10 minutes. Retirez le couvercle et réduisez légèrement le liquide à feu moyen (niveau 5-6). Couvrez les poires et mettez-les de côté.

Pain perdu

Fouettez ensemble le lait, les œufs et le sel dans un plat peu profond. Ajoutez les tranches de pain par lots et laissez-les tremper pendant environ 3 minutes, retournez-les et laissez-les tremper encore 3 minutes. Faites chauffer un peu de beurre clarifié dans une poêle antiadhésive à feu moyen à vif (niveau 6-7). Faites dorer les tranches à la poêle, par petites quantités, pendant environ 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée Mélangez le sucre et la cannelle dans une assiette plate, enrobez le pain perdu de sucre à la cannelle tant qu'il est encore chaud, et servez avec les poires au sureau.

Conseils

En alternative à la compote sureau-poire, proposez une compote ou une confiture de fruits de saison, choisies pour leur fraîcheur et leur délicate harmonie de saveurs.

Le mélange de trempage peut être parfumé selon vos préférences, par exemple avec du zeste d'orange, de la cannelle, de la vanille, un mélange d'épices pour pain d'épices ou même une touche de poivre.

Le pain perdu peut également se décliner en version salée : au lieu de l'enrober de sucre à la cannelle, parsemez-le de fromage finement râpé et servez-le accompagné d'une salade.

Accessoires

Poêle à frire antiadhésive (28 cm ø)

Casserole avec couvercle (16 cm ø)

Informations complémentaires

Créée le	07.04.2026