



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Madevise : Vite, beau et bon !*



Pain perdu (ou brioche perdue) aux pommes caramélisées

Voici une solution pour recycler les restes de pain ou de brioche rassis. C'est l'idéal pour improviser un petit dessert ou un goûter avec les ingrédients du placard. J'ai utilisé un reste du kouglof dont je vous avais donné la recette ici. J'ai choisi des pommes Pink Lady qui tiennent bien à la cuisson mais vous pouvez aussi utiliser des Golden par exemple.



INGREDIENTS : 4 personnes

Tranches de pain, brioche,... rassis
250 ml de lait
2 œufs
3 càs de sucre
1 sachet de sucre vanillé
3 càs de rhum brun
2-3 pommes
Beurre

PREPARATION :

Eplucher et couper les pommes en quartiers. Faire fondre une noisette de beurre dans une poêle et faire revenir les pommes jusqu'à ce qu'elles colorent. Ajouter 1 càs de sucre et laisser caraméliser. Déglacer au rhum. Réserver au chaud.

Couper le pain ou la brioche en tranches de 2 cm d'épaisseur.

Mélanger le lait, les œufs, 2 càs de sucre et le sucre vanillé dans un saladier et battre à la fourchette. Tremper les morceaux de pain dans le mélange, le temps qu'ils soient bien imbibés.

Faire chauffer une noisette de beurre dans une poêle, et faire revenir les morceaux de pain 1 minute ou 2 de chaque côté. Réserver sur du papier absorbant.

Servir les tranches de pain perdu, avec les morceaux de pomme caramélisés et un peu de la sauce au rhum.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>