

## PAIN PERDU AUX POIRES



### RECETTE DE DESSERT AUX POIRES POUR L'AUTOMNE

La poire est un fruit parfait pour préparer des desserts d'automne, mais malheureusement les jeunes palais ne l'apprécient pas toujours. Avec ses petits grains et son goût « trop » délicat la **poire** n'est pas toujours appréciée. Voici une recette savoureuse et rapide à réaliser : le **pain perdu aux poires**. Les enfants adorent généralement le moelleux du **pain perdu** associé aux poires cuites et caramélisées. Cuire les poires permet d'atténuer leur côté « granuleux » et le caramel relève leur parfum délicat.

### LE PAIN PERDU À LA POIRE : LES INGRÉDIENTS

4 tranches de brioche ou pain brioché 2 poires 6 cuillères à soupe de sucre en poudre 40 g de beurre 1 œufs 30 cl de lait

### LE PAIN PERDU À LA POIRE : LES ÉTAPES

#### PRÉPARER LES POIRES CARAMÉLISÉES

(Optionnel : Peler les poires.)

Couper les poires en deux dans le sens de la hauteur et retirer la partie centrale de la poire avec les pépins et la queue. Couper les poires en tranches. Placer la moitié du beurre dans la poêle et faire cuire les poires pendant 5 à 8 minutes selon le goût de chacun. Verser 4 cuillères à soupe de sucre en poudre sur les poires, et laisser caraméliser. Réserver les poires dans une assiette.

#### PRÉPARER LE PAIN PERDU

Casser un œuf dans un plat creux. Battre l'œuf en omelette. Ajouter le lait. Battre l'œuf et le lait. Mettre le reste du beurre dans la poêle et chauffer à feu moyen (3 environ) Tremper les tranches de brioche dans le mélange œuf lait en prenant soin de les retourner pour bien les imprégner de chaque côté. Placer les tranches de brioche dans la poêle et les faire revenir de chaque côté. En fin de cuisson, saupoudrer les tranches de brioche du sucre en poudre restant avant de les retourner. Laisser légèrement caraméliser le pain perdu avant de les retirer du feu. Disposer les tranches de pain perdu à la brioche dans les assiettes. Répartir les poires sur les tranches de pain perdu. Pour ceux qui préfèrent les poires tièdes ou chaudes, il suffit de les réchauffer au micro-ondes avant de les disposer sur les tranches de brioche. Il ne reste plus qu'à déguster le pain perdu aux poires

## DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix



à partir de

**1,99 €**



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

**1,59 €**



Tablier en coton avec poche

à partir de

**2,69 €**



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

**4,74 €**



Dessous de verre rond en bois

à partir de

**0,69 €**



Sac à tarte en coton

à partir de

**3,19 €**

Retrouver mon matériel sur le site [10doigts.fr](https://10doigts.fr)