



Pain perdu estival

Recette réalisée avec



Un goût fin et authentique, une texture homogène et une formule colorée pour des produits finis parfaitement dorés.



10 personnes



Pain perdu estival

PAIN PERDU

- 2 oeufs
- 50 cl de lait grandlait
- Candia
- 50 g sucre
- 1 zeste de citron jaune
- 10 tartines de fouace
- **Beurre d'incorporation Candia Professionnel**

CRÈME VERVEINE

- 500 g de crème entière liquide 35,1% MG
- Baignes
- 1 gousse de vanille
- 10 fleurs de verveine
- 1 zeste de citron jaune
- 50g de sucre glace

DÉCORS

- Fruits de saison
- Fleurs comestibles

CRÈME VERVEINE

Monter la crème en chantilly.
Ajouter la vanille, la verveine et le zeste de citron avec le sucre glace.
Réserver dans une poche à douille.

PAIN PERDU

Réaliser l'appareil à pain perdu avec les oeufs, lait, sucre et zeste de citron.
Tremper les tartines de fouace et poêler avec du beurre.

DRESSAGE

Sur la tartine de fouace, pocher la crème verveine et décorer de fruits de saison et de fleurs comestibles.

Astuce du chef

Saupoudrer le pain perdu de cassonade et le faire caraméliser au chalumeau.