



## **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 liquide  
spécial foisonnement 35%  
MG Candia Professionnel
- 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.