

PAIN PERDU AVEC UN ŒUF MIROIR DESSERT



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de piments rouges 450g



Bresc Tapenade de figes 325g

INGRÉDIENTS

4 

- 4 tr de pain de sucre
- 4 demi-abricots au sirop
- 1 œuf
- 2,5 dl de lait
- 1,5 dl de lait de coco
- 1 dl de crème fraîche
- 50 g de tapenade de dattes Bresc
- 20 g de sucre
- 15 g de sucre vanillé
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 5 g de cannelle
- 3 g d'agar-agar
- 250 g de mascarpone
- 100 g de sucre
- 30 g de purée de citronnelle Bresc
- 3 œufs
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 45 g de farine
- 45 g d'amandes en poudre
- 30 g d'amandes effilées
- 5 g de purée de piment rouge Bresc
- 1 orange (râpée)
- 1 grenade

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélanger le lait de coco avec la crème fraîche, la purée de citronnelle, le sucre et l'agar-agar. Porter ce mélange à ébullition. Mettre un plat au congélateur pour qu'il soit bien froid avant utilisation. Placer du film plastique sur le plat glacé et verser le mélange de lait de coco dessus, laisser s'écouler. Poser le demi-abricot au milieu du mélange au lait de coco et laisser reposer au réfrigérateur. Dans un grand bol, mélanger l'œuf, la cannelle, le sucre vanillé, le lait et la tapenade de figues. Tremper les tranches de pain de sucre dans ce mélange aux œufs et les faire bien dorer à la poêle. Disposer les tranches de pain sur une grille de four et déposer les œufs miroirs (abricots) par-dessus. Chauffer le tout 3 minutes au four à 160 °C.

Séparer les œufs et fouetter légèrement les blancs d'œuf. Mélanger les jaunes d'œuf avec le sucre et battre jusqu'à consistance mousseuse. Ajouter la purée de citronnelle, incorporer le mascarpone puis les blancs d'œuf et laisser reposer.

Mélanger ensemble le beurre, le sucre, la farine, les amandes en poudre et effilées, la purée de piment rouge et l'orange. Étaler cette pâte sur une plaque de cuisson et faire cuire 20 minutes au four à 180°C. Laisser le crumble refroidir 5 minutes environ. Le laisser durcir et le casser en morceaux.

Répartir la mousse à la citronnelle et le crumble sur le pain perdu.