

Pain doré de brioche, sirop d'érable aux zestes de citron, marmelade d'orange |

Recette pour 4 personnes

Description

Pain perdu, mais retrouvé...

Ingrédients

Pour le pain doré

- 4 Tranche(s) épaisse(s) Brioche
- 2 Unité(s) Oeuf
- 150 Ml Lait
- 60 Gr Sucre
- 5 Ml Extrait de vanille
- 1 Poignée(s) Bleuets
- Beurre

Sirop d'érable aux zestes de citron

- 100 Ml Sirop d'érable
- 25 Gr Beurre
- 1 Cuil. à thé Zeste(s) de citron
- Beurre

Marmelade d'orange

- 1 Unité(s) Orange
- 100 Ml Eau
- 100 Gr Sucre
- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Pour le pain doré

Dans un cul de poule, cassez les oeufs, ajoutez le sucre et l'extrait de vanille puis, à l'aide d'un fouet, blanchissez énergiquement le tout jusqu'à ce que le sucre soit totalement fondu. Ajoutez maintenant le lait et trempez les tranches de brioche jusqu'à que celles-ci soit bien imbibées (attention à ne pas trop les imbiber). Puis dans une poêle chaude avec du beurre, colorez la brioche de chaque côté, puis réservez-les sur une plaque. Au moment de servir, enfournez pendant 5 minutes.

Pour le sirop d'érable

Dans une casserole, mettez tous les ingrédients et faites bouillir pendant 2-3 minutes. Gardez au chaud, servez tiède.

Pour la marmelade

Mixer tout les ingrédients de la marmelade dans un robot culinaire, puis faites cuire dans une petite casserole à feu doux.

Laisser mijoter 15-20 minutes et laisser refroidir avant de servir.

Pour le dressage

Dans une assiette de préférence creuse, mettez le pain doré et saupoudrez de sucre glace, mettez quelques bleuets, une belle quenelle de marmelade, enfin un filet de sirop d'érable et une feuille de menthe, servez aussitôt. Mangez chaud.

Bon appétit!