

Riz, céréales et pain

Pain d'épices perdu "à la coque", crème cannelle



2h45 **30 min** **15 min** **2h** **462**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Réalisation de la crème anglaise

- 1 Verser le lait dans une casserole et y ajouter le bâton de cannelle, mettre à chauffer sur feu moyen.
- 2 Dans un saladier, blanchir les jaunes d'œufs et le sucre à l'aide d'un fouet.
- 3 Lorsque le lait est bien chaud, le verser progressivement dans le saladier sans cesser de remuer.
- 4 Verser le tout dans une nouvelle casserole et faire cuire à feu très doux sans laisser bouillir en remuant avec une spatule.
- 5 Pour vérifier la cuisson de la crème anglaise, passer un doigt sur le dos de la spatule. Si la crème se sépare bien distinctement en deux parties c'est qu'elle est cuite.
- 6 Après cuisson, ôter le bâton de cannelle et retirer la casserole du feu et verser la crème dans un saladier.
- 7 Poser le saladier dans un autre récipient rempli d'eau glacée pour faire refroidir la crème en remuant avec la spatule.
- 8 La réserver au frais durant 2h pour la faire refroidir totalement.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédient principal

200 g **Pain d'épices**

Crème anglaise à la cannelle

25 cl **Lait demi-écrémé**
3 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
50 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**

Ingrédients pour l'anglaise

5 cl **Lait demi-écrémé**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
40 g **Sucre vanillé**
1 **Arôme naturel de vanille**
40 g **Beurre**

Étape 2

Préparation de l'anglaise

- 1 Pour cette préparation, il faut casser les œufs avec un toc-œuf de manière à pouvoir utiliser les coquilles vides au moment du dressage.
- 2 Dans un saladier, fouetter ensemble les œufs et le lait et parfumer selon son goût avec la vanille liquide.
- 3 Réserver à température ambiante.

Ingrédient pour le dressage

4 c. à soupe **Glace vanille**

Étape 3

Préparation du pain d'épices

- 1 Prendre le pain d'épices et le tailler en tranches de 1cm d'épaisseur à l'aide d'un couteau scie puis couper chaque tranche en trois bandes.
- 2 Préparer une assiette avec une grille posée par dessus.
- 3 Imbiber les bandes de pain d'épices dans l'anglaise puis les déposer sur la grille.
- 4 Saupoudrer ces morceaux de sucre vanillé sur une seule face.

Étape 4

Cuisson du pain d'épices

- 1 Mettre une poêle à chauffer et y ajouter le beurre.
- 2 Lorsque le beurre est bien moussant, y déposer les bandes de pain d'épices le côté avec le sucre en contact avec la poêle et les faire caraméliser sur feu doux.
- 3 Une fois bien dorées, re-déposer les bandes sur la grille.

Étape 5

Dressage

- 1 Dresser les bandes de pain d'épices sur assiette en les faisant se chevaucher.
- 2 Déposer à côté l'œuf ouvert sur le dessus en le posant sur un petit support ou un morceau de pain d'épices creusé au milieu et le remplir de crème anglaise à la cannelle.
- 3 Accompagner le tout d'une quenelle de glace.