

*Riz, céréales et pain*

# Pain perdu, pommes rôties et glace au caramel de poires



**28h30**   **1h30**   **3h**   **24h**   **490**  
 TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

## Ingrédients pour la brioche

400 g **Brioche**

## Ingrédients pour l'appareil à pain perdu

2 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
100 g **Sucre semoule**  
15 cl **Lait demi-écrémé**  
250 g **Crème fraîche épaisse**

## Ingrédients pour les chips de poires et pommes

1 **Pomme(s)**  
1 **Poire**  
250 g **Sucre semoule**  
25 cl **Eau**

## Ingrédients pour le sirop de caramel

### Étape 1

Préparation de la glace au caramel de poires

- 1 Faire chauffer la purée de poires dans une casserole.
- 2 Dans une autre casserole verser le sucre et le faire chauffer jusqu'à l'obtention d'un caramel moussoux.
- 3 Une fois le caramel moussoux, ajouter la purée de poires bouillante et mélanger à l'aide d'un fouet.
- 4 Ajouter les jaunes d'oeufs et mélanger rapidement avec le fouet.
- 5 Cuire à 85°C à l'aide d'un thermomètre de cuisine, puis refroidir aussitôt en plaçant la casserole dans un saladier d'eau glacée.
- 6 Débarrasser le mélange dans un saladier et réserver au réfrigérateur pendant 24 heures.
- 7 Une fois bien froid, verser le mélange dans une sorbetière. Turbiner.

### Étape 2

Préparation des chips de poires et de pommes

- 1 Préchauffer le four à 85°C (Th.3).

- 2 Faire chauffer une casserole avec l'eau et le sucre puis porter à ébullition.
- 3 Tailler des tranches de pommes et de poires d'environ 2 à 3 mm à l'aide d'une mandoline. Réserver sur une assiette.
- 4 Lorsque le sirop est à ébullition, ôter du feu et plonger les tranches de fruits dedans.
- 5 Recouvrir une plaque de four de papier sulfurisé.
- 6 A l'aide d'une pince de cuisine, sortir les tranches de fruits du sirop en les égouttant légèrement et les étaler sur la plaque.
- 7 Recouvrir les fruits d'une autre feuille de papier sulfurisé puis poser une autre plaque de four dessus pour faire un poids.
- 8 Enfourner pendant 3 heures à 85°C (Th.3).

### Étape 3

#### Préparation de la crème pâtissière au calvados

- 1 Verser le lait et le calvados dans une casserole et porter à ébullition.
- 2 Dans un saladier, battre les jaunes d'oeufs et le sucre à l'aide d'un fouet. Ajouter la poudre à flan, mélanger.
- 3 Lorsque le mélange bout, le verser sur les jaunes d'oeufs en mélangeant vivement.
- 4 Remettre le tout dans la casserole et laisser cuire pendant 3 à 4 minutes, puis débarrasser le mélange dans un saladier.
- 5 Placer le saladier dans un autre saladier d'eau glacée pour refroidir le mélange.

### Étape 4

#### Préparation de la sauce au caramel

- 1 Dans une casserole, faire chauffer le jus de pommes et le sucre. Laisser réduire jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse.

### Étape 5

#### Préparation du sirop de caramel

- 1 Faire chauffer une casserole avec l'eau et porter à ébullition.
- 2 Faire chauffer une autre casserole avec le sucre et attendre qu'il prenne une couleur brune.
- 3 Lorsque l'eau bout et que le caramel a atteint sa couleur, ôter la casserole du feu.
- 4 Petit à petit, verser l'eau sur le caramel en mélangeant avec un fouet et en faisant attention aux éclaboussures.
- 5 Laisser le caramel refroidir puis le réserver au réfrigérateur.

### Étape 6

#### Préparation des pommes rôties au caramel

250 g **Sucre semoule**  
25 cl **Eau**

#### Ingrédients pour les pommes

4 **Pomme(s)**  
10 g **Beurre**

#### Ingrédients pour la sauce caramel

50 cl **Jus de pomme**  
100 g **Sucre semoule**

#### Ingrédients pour la glace au caramel de poires

500 g **Purée de poires**  
100 g **Sucre semoule**  
6 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**

#### Ingrédients pour la crème pâtissière au calvados

50 cl **Lait demi-écrémé**  
5 cl **Calvados**  
6 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
100 g **Sucre semoule**  
30 g **Poudre à flan**

- 1 Eplucher les pommes avec un économiseur puis les vider à l'aide d'un vide-pomme.
- 2 A l'aide d'un couteau éminceur, couper les pommes en 6.
- 3 Faire chauffer une casserole avec une noisette de beurre, faire revenir les pommes dedans.
- 4 Lorsque les pommes commencent à colorer, verser le sirop de caramel dessus et bien mélanger pour les en recouvrir.
- 5 Laisser cuire pendant quelques minutes sur feu doux, puis débarrasser.

## Étape 7

### Préparation du pain perdu

- 1 Dans un saladier, mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 2 Verser le lait et la crème, mélanger pour bien amalgamer le tout.
- 3 A l'aide d'un couteau scie, tailler la brioche en tranches de 2cm.
- 4 Avec un emporte-pièce, tailler les tranches de brioche en ronds.
- 5 Dans un grille pain, toaster légèrement les tranches de brioche.
- 6 Imbiber les tranches de pain dans le mélange préparé précédemment. Réserver sur une assiette.
- 7 Faire chauffer une poêle avec du beurre puis faire colorer les tranches de brioche sur les 2 faces.

## Étape 8

### Dressage

- 1 Disposer une tranche de pain perdu au centre d'une assiette de dressage.
- 2 Dresser une touche de crème pâtissière, disposer quelques morceaux de pommes rôties dessus.
- 3 Déposer une chips de pomme et une chips de poire au sommet.
- 4 Réaliser une quenelle de glace avec deux cuillères à soupe et la disposer à côté du pain perdu.
- 5 Verser un peu de sauce caramel sur l'ensemble de l'assiette et servir.