



*Riz, céréales et pain*

# Pain perdu aux poires et aux dattes, crème anglaise



**1h30**

**30 min**

**1h**

**0**

**654**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

## Ingrédients pour l'appareil à pain perdu

35 cl **Lait entier**  
35 cl **Crème liquide (fleurette)**  
140 g **Sucre semoule**  
2 **Oeuf(s) entier(s)**  
6 **Jaune(s) d'oeuf**  
1.5 c. à café **Extrait de vanille**  
0.5 c. à café **Extrait d'amandes amères**

## Ingrédients pour le pain perdu

200 g **Baguette(s) de pain**  
4 **Poire**  
10 **Datte(s) séchée(s)**  
80 g **Amande(s) entière(s)**  
1 c. à café **Cannelle en poudre**

## Étape 1

### Préparation du pain perdu

- 1 Préchauffer le four à 170 °C (Th. 5-6).
- 2 Couper les poires tout autour du coeur. Jeter le coeur puis couper la chair en morceaux.
- 3 Dénoyer les dattes. Hacher les plus moelleuses, émincer les plus dures. Ces dernières serviront à la décoration.
- 4 Emietter le pain, à la main ou au ciseau.
- 5 Choisir un mélange de croissant et de pain, mais privilégier un pain style baguette. C'est celui qui est le plus absorbant.
- 6 Piler les amandes au mortier ou au robot. Les mélanger avec les dattes.
- 7 Poser une casserole sur feu doux. Verser le mélange de lait et de crème. Ajouter le sucre. Mélanger au fouet.
- 8 Pendant que le mélange chauffe, clarifier les oeufs. Mettre les blancs et les jaunes dans deux récipients différents.
- 9 Ajouter les oeufs entiers dans le récipient contenant les jaunes. Fouetter.

- 10 Ajouter l'extrait d'amande dans le saladier contenant les jaunes. Puis l'extrait de vanille. Fouetter.
- 11 Beurrer les ramequins individuels.
- 12 Mettre une couche de pain au fond de chaque ramequin.
- 13 Recouvrir de morceaux de poires.
- 14 Saupoudrer de dattes et d'amandes.
- 15 Puis ajouter du pain.
- 16 Quand la température du mélange lait et crème atteint 69-71 °C, le verser dans un bec verseur.
- 17 Puis le verser lentement sur les jaunes d'oeufs, tout en fouettant.
- 18 Positionner le bec verseur assez haut, ainsi en tombant, le liquide refroidit en même temps et les oeufs risquent moins de "cuire".
- 19 Puis verser le mélange dans le bec verseur et en garnir les ramequins. Remplir doucement pour laisser le pain s'imbiber.
- 20 Faire une petite décoration avec des morceaux de dattes émincées.
- 21 Compléter avec un peu de mélange à base de lait, puis saupoudrer de cannelle.
- 22 Disposer les ramequins dans un plat allant au four, verser de l'eau dans le plat puis mettre au four pendant environ 50 minutes.

### Ingrédients pour la crème anglaise

50 cl **Lait entier**  
90 g **Sucre semoule**  
6 **Jaune(s) d'oeuf**  
70 ml **Amaretto**

## Étape 2

### Préparation de la crème anglaise

- 1 Clarifier les oeufs. Mettre les jaunes dans un saladier. Les fouetter.
- 2 Verser le lait dans une casserole. Ajouter le sucre. Faire chauffer sur feu vif.
- 3 Une fois le lait chaud, le verser dans un bec verseur.
- 4 Puis verser le lait chaud très doucement sur les jaunes, tout en fouettant.
- 5 Ajouter l'Amaretto.
- 6 Reverser le mélange dans la casserole. Faire épaissir sur feu doux, tout en fouettant.
- 7 Une fois la crème anglaise épaissie, la retirer du feu.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Dresser les ramequins sur une assiette.
- 2 Servir la crème anglaise dans une verrine à côté.