



TEMPS DE PRÉPARATION  
40MIN



TEMPS DE CUISSON  
10MIN



NOMBRE DE PARTS  
6 PERS.



# PAIN PERDU

## AUX FRUITS EXOTIQUES



### INGRÉDIENTS

#### PAIN PERDU

6 tranches de pain rassis  
20cl lait entier  
2 œufs  
50g Canderel® Spécial Pâtisserie  
20g beurre

#### CRÈME

25cl crème liquide 30/35%  
250g fromage frais  
50g Canderel Spécial Pâtisserie  
zeste d'un citron vert  
1 gousse de vanille  
6 feuilles de verveine

#### GARNITURE

1 mangue  
1 fruit de la passion  
1 ananas  
1 gousse de vanille  
zeste d'un citron vert  
20g Canderel® Spécial Pâtisserie  
6 feuilles de verveine  
10 noisettes concassées

### Préparer l'appareil à pain perdu

Dans un saladier, mélanger à l'aide d'un fouet les œufs, le lait et le Canderel® Spécial Pâtisserie. Laisser reposer l'appareil le temps de confectionner la crème.

**Astuce :** Pour parfumer votre appareil, ajouter quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger.

### Confectionner la crème

Dans un second saladier, battre ensemble le fromage frais et la crème liquide ; le mélange doit être ferme. Ajouter à cette préparation la gousse de vanille égrainée.

Parfumer le tout avec quelques zestes d'un citron vert et des feuilles de verveine finement ciselées.

Pour finir, ajouter le Canderel® Spécial Pâtisserie. Réserver la préparation dans une poche à douille au frais.

### Réaliser la garniture

Sur une planche, découper les extrémités et éplucher l'ananas, puis le tailler en dés. Réserver dans un bol. Ensuite, éplucher la mangue et couper la chair autour du noyau d'un côté et de l'autre. Couper des tranches assez fines. Réaliser des petites formes à l'aide d'emporte-pièces, dans les morceaux de mangue; puis les déposer sur une assiette.

Ajouter aux dés d'ananas la vanille égrainée, quelques zestes et le jus d'un citron vert. Couper ensuite le fruit de la passion en deux et le vider à l'aide d'une cuillère sur les dés d'ananas. Enfin, rajouter quelques feuilles de verveine finement ciselées et le Canderel® Spécial Pâtisserie.

À l'aide d'un pinceau, récupérer le jus parfumé et le déposer délicatement sur les morceaux de mangue.

### Cuisson du pain perdu

Tremper les deux côtés des tranches de pain rassis dans l'appareil à pain perdu.

Ensuite, dans une poêle beurrée, disposer les tranches de pain et faire dorer de chaque côté.

### Dressage

Dans une assiette, déposer le pain perdu et venir pocher des petits points de crème directement dessus. Déposer par-dessus les dés d'ananas ainsi que les morceaux de mangue. Parsemer de quelques noisettes concassées et ajouter quelques zestes d'un citron vert.

**Astuce :** Pour apporter de la couleur et de la gaieté, ajouter quelques pétales de pensée ainsi que des pousses de verveine !