

Mon gourmand pain perdu

Le pain perdu est un petit plat familial que nous aimons tous mais pas très glamour au visuel dans une assiette. C'est un dessert ou goûter gourmand qui nous rappelle notre enfance et très réconfortant.

Facile à faire, avec des ingrédients que nous avons dans nos placards, je l'ai un peu revisité pour vous en proposer une version amusante accompagnée d'un dip au chocolat pour encore plus de gourmandise.



Mon gourmand pain perdu

Matériel

- une spatule coudée: elle vous sera nécessaire pour déplacer vos bâtonnets de pain perdu pendant leur

cuisson. Ce type de spatule est indispensable si vous cuisinez souvent. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



BrilliantDay Spatules Coudées à Pâtisserie, Lot de 3, Glaçage Coudée Spatule en Acier Inoxydable Spatule de Cuisine avec Poignée pour la Cuisson et la Décoration de Gâteau Sup

Ingrédients pour 4 personnes

- des tranches de pain rassis ou de brioche: il vous faudra compter 3 ou 4 bâtonnets de pain de 12 cm de long et de 1,5 cm d'épaisseur par personne. Si votre pain n'est pas assez sec, passez-le au four à 100° pendant environ 15 mn et peut être plus selon l'état de sécheresse de votre pain...
- lait (environ 15 cl)

- un oeuf battu
- beurre
- du sucre vanillé maison: ne jetez pas les gousses de vanille dont vous prélevez les graines pour une recette... Laissez-les sécher à température ambiante ou au four et mixez-les avec du sucre en poudre. Vous obtiendrez du sucre glace bien vanillé. Proportion: 2 gousses et 100 g de sucre

Pour le dip au chocolat

- 35 g de sucre en poudre
- 55 g de jaune d'œuf
- 10 g de fécule de maïs
- 300 de lait entier
- 100 g de chocolat noir en morceaux pour le dip et quelques carrés supplémentaires que vous émietterez avec un couteau pour amener du croquant au dip

Préparation

- Pour le sucre vanillé: il vous faudra deux gousses de vanille déjà utilisées et séchées au four.



gousses de vanille séchées

- Mixez finement vos gousses de vanilles avec 100 g de sucre en poudre. Réservez. Juste avant de servir vous saupoudrerez votre pain perdu avec ce sucre vanillé...



Mixez finement

- Pour le dip au chocolat: faites chauffer le lait.



Faites chauffer le lait

- Pendant ce temps fouettez les 55 g de jaune d'œuf avec 35 g de sucre en poudre. Le mélange doit blanchir. Puis ajoutez la fécule de maïs.



Fouettez jaunes et sucre

- Versez le lait chaud sur le mélange précédent et remettez sur le feu jusqu'à ce que le mélange épaississe. Puis versez le mélange sur les 100 g de chocolat coupé en morceaux. Mélangez bien .



Puis versez le mélange sur le chocolat coupé en morceaux

- Versez dans un plat et filmez au contact. Mettez au frais.



Versez dans un plat et filmez au contact

- Coupez en petits morceaux deux ou trois carrés de chocolat pour en faire de copeaux. Réservez.



Réalisez des copeaux de chocolat

- Pour le pain perdu: coupez les tranches de pain ou brioche en bâtonnets et ôtez la croûte (12 cm de long et 1,5 cm d'épaisseur). Passez-les au four si vos bâtonnets ne sont pas assez rassis.



Coupez les tranches de pain

- Passez-les au four si vos bâtonnets ne sont pas assez rassis pour les rendre plus secs.



Passez les bâtonnets au four

- Trempez les bâtonnets dans le lait puis dans l'œuf battu.



Trempez les bâtonnets dans le lait puis dans l'œuf battu

- Faites dorer les bâtonnets avec une noix de beurre dans une poêle sur leurs 4 côtés. Déposez-les au fur et mesure sur du papier absorbant.



Faites dorer les bâtonnets avec une noix de beurre

- Saupoudrez-les avec votre sucre glace vanillé.



Saupoudrez le pain perdu
avec le sucre vanillé

- Servez le pain perdu avec le dip au chocolat sur lequel vous avez saupoudré les copeaux de chocolat...



Mon gourmand pain perdu



Mon gourmand pain perdu

Roulé de banane, gingembre et

chocolat (recette basse température)

Une fois n'est pas coutume, aujourd'hui voici une recette de dessert basse température... Les fruits comme les pommes, poires, bananes, pêches, abricots sont particulièrement savoureux cuits basse température car vous obtiendrez une uniformité de cuisson, des fruits qui se tiennent tout en étant cuits et une concentration de goût.



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » , « Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 » et enfin « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 ».

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Matériel

Pour plus de renseignements sur la cuisine sous vide basse température cliquez [ici](#).

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.
- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez en trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:
- Et pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche d'excellente qualité, permettant entre autre de mettre des liquides sous vide, je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant [ici](#) et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **"Gourmantissimes50"**

Ingrédients pour 3 personnes

- 3 bananes pas très mures
- du sucre glace vanillé

Pour la crème anglaise; vous pouvez la préparer sous vide si vous possédez une sous videuse à cloche comme la Home de Multivac car elle n'aspire pas les liquides lors de la mise sous vide. Dans ce cas, mélangez bien tous les ingrédients, mettez sous vide et cuisez votre crème au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 82° pendant 12 minutes. Puis mixez-la.

- 3 jaunes d'œuf
- 30 grammes de sucres
- 3 dl de lait entier
- une gousse de vanille et ses graines
- 5 à 10 g de gingembre confit (selon votre goût)

Pour la crème pâtissière au chocolat: vous allez en préparez plus que vous n'en aurez besoin. Ce n'est pas un problème car cette crème se congèle très facilement!

- 35 g de sucre en poudre
- 55 g de jaune d'œuf
- 10 g de fécule de maïs
- 300 de lait entier
- 100 g de chocolat noir en morceaux

Pour le dressage

- quelques carrés de chocolat que vous râperez ou couperez avec un couteau en fins morceaux

Préparation

- Pour la crème pâtissière au chocolat: faites chauffer le lait.
- Pendant ce temps fouettez les 55 g de jaune d'œuf avec 35 g de sucre en poudre. Le mélange doit blanchir. Puis ajoutez la fécule de maïs.
- Versez le lait chaud sur le mélange précédent et remettez sur le feu jusqu'à ce que le mélange épaississe. Puis versez le mélange sur les 100 g de chocolat coupé en morceaux. Mélangez bien.
- Versez dans un plat et filmez au contact. Mettez au frais.
- Pour la crème anglaise: ouvrez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez-en les petites graines. Faites chauffer le lait avec la gousse et les graines de vanille.



- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d'œuf. Battez les jaunes d'œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.



- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d'œuf/sucre tout en fouettant avec le mixeur.



v

- Versez le mélange dans une casserole et faire chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire une trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez faite. Ajoutez le gingembre confit et mixez finement. Si jamais votre crème a fait des grumeaux, l'astuce est de la mixer en fin de cuisson pour la rattraper. Réservez la crème au frais en la filmant au contact pour éviter qu'une pellicule se forme à la surface.



- Pour la banane: saupoudrez les bananes de sucre glace.
- Passez-les sous le grill ou encore mieux au chalumeau pour bien les dorer dessus et dessous.

- Coupez les bananes en deux dans le sens de la longueur.
- Positionnez les demi bananes à l'extrémité d'un film alimentaire et roulez le tout pour obtenir un boudin bien serré.
- Mettez le roulé de banane sous vide. Cuisez les bananes sous vide au bain marie à l'aide de votre Thermoplongeur à 64 ° pendant 20 minutes. Placez au frais.
- Découpez le boudin de banane en tranches de 1 cm et demi.

Dressage

- Versez un peu de crème anglaise dans le plat et disposez les tranches de bananes par-dessus. Pochez quelques points de crème pâtissière à l'aide d'une petite poche à douille. Il ne reste plus qu'à râper un peu de chocolat par-dessus.