



Pain perdu au cidre et miel d'Acacia



- 4 tranches de pain Au Pain Doré rassis
- 1 bouteille de cidre (750ml)
- 2 gousses de vanille
- 50cl de lait
- 6 cuillères à café de miel d'acacia
- 2 pommes Granny Smith
- 160grs de beurre
- 4 œufs
- ½ c. à thé de cannelle
- Sucre en poudre pour décoration

Préparation :

- Fendre la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur. Puis, à l'aide d'un couteau, gratter l'intérieur de la gousse afin de récupérer les petites graines.
- Faire bouillir le lait avec deux cuillerées de miel, la gousse et les graines de vanille.
- Verser le lait bouilli dans un plat creux et le laisser refroidir. Verser le cidre dans une casserole, porter à ébullition, ajouter 4 cuillerées de miel, mélanger et laisser réduire de 90%.
- Éplucher les pommes, les couper en dés de 1cm.
- Faire fondre 40 grs de beurre dans une poêle, ajouter les dés de pommes et les laisser colorer à feu doux.
- Incorporer avec un fouet 80grs de beurre coupé en petits morceaux au mélange cidre et miel. Ajouter les dés de pommes et la cannelle dans ce sirop et le laisser tiédir.
- Battre les œufs dans un plat creux. Faire imbiber légèrement, sur toutes les faces, les tranches de pain dans le lait froid vanillé. Puis les passer dans les œufs battus.
- Faire fondre 40grs de beurre dans une poêle. Lorsque le beurre est mousseux
- Disposer les tranches de pain et faire cuire à feu doux, comptez 2à3 minutes de cuisson de chaque côté.
- Dresser sur assiettes individuelles. Parsemer les tranches de sucre glace et ajouter autour un cordon du sirop aux pommes miel et cidre.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !