

RECETTE

PAIN PAS PERDU n° 1

Traditionnel au four

Ingrédients (6 personnes) :

- ✓ 1 baguette de pain rassis
- ✓ 30 cl à 40 cl de lait entier
- ✓ 20 g de beurre
- ✓ 50 g d'amandes effilées
- ✓ 3 œufs entiers
- ✓ un parfum de votre choix : extrait de vanille, amande amer,
- ✓ 60 g de sucre en poudre

1. Beurrer un plat allant au four. Couper la baguette en tranches de 1,5 cm d'épaisseur.
2. Ranger les tranches de baguette dans le plat.
3. Dans une terrine, fouetter les oeufs avec le sucre, ajouter le lait et parfumer
4. Préchauffer le four sur thermostat 6. Verser la préparation dans le plat et laisser les tranches de baguette s'imbiber pendant 20 minutes.
5. Parsemer le dessus avec les amandes. Cuire 30 minutes environ. Déguster chaud ou tiède avec ou sans : confiture, compote...

RECETTE

PAIN PAS PERDU n° 2

au chocolat

Ingrédients :

- ✓ Pain rassis
- ✓ 100 g chocolat
- ✓ 100g sucre
- ✓ 200ml lait 1/2 écrémé
- ✓ 3 œufs
- ✓ extrait vanille

1. Couper le pain et le mixer avec 100g chocolat¹, verser dans un moule à cake
2. Mixer 100g sucre poudre avec 200ml lait, 3 œufs et l'extrait de vanille
3. Verser sur le pain,
4. Mettre au four 180°, 40 mm

RECETTE

PAIN PAS PERDU n° 3

Ultrafondant à betterave

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- ✓ 220 gr pain rassis
- ✓ 370gr de betterave cuite à la vapeur
- ✓ 20 cl de lait végétal (ou de vache)
- ✓ 4 oeufs
- ✓ 200 gr de sucre complet
- ✓ 2 cuil. à café de levure
- ✓ 1/2 cuil. à café de vanille moulue
- ✓ 100 g de beurre (ou margarine végétale)
- Préchauffer le four à 150°C.
- Déchiqueter le pain rassis en petits morceaux. Coupez la betterave en gros dès. Mettez le tout dans le bol d'un mixeur.
- Faites tiédir le lait dans une petite casserole. Versez-le dans le bol mixeur. Ajoutez les œufs, le sucre, la levure, la vanille et le beurre.
- Mixez le tout afin d'obtenir une pâte bien lisse. Versez-la dans un moule chemisé de papier sulfurisé et faites cuire pendant 1 heure.
- Laissez refroidir le gâteau puis réfrigérez-le pendant au moins 1 heure avant de le couper en parts et de les extraire délicatement.

RECETTE

PAIN PAS PERDU n°5

Pain hérisson

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) :

- ✓ 1 boule pain de pain de campagne de la veille (800 gr à 1 kg)
- ✓ 2 boules de mozzarella
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ 60 gr de beurre mou
- ✓ 2 cuil. À soupe d'un mélange d'herbes aromatiques ciselées (ou de paillettes d'algues)
- ✓ Sel non raffiné et poivre
- Préchauffez le four à 180°C
- Fendez le pain en tranches d'environ 2 cm d'épaisseur en prenant soin garder la base intacte. Tournez le pain d'un quart de tour et répétez l'opération afin de former un quadrillage.
- Mixez le beurre avec l'ail, les herbes ciselées et deux pincées de sel. Poivrez.
- Remplissez les interstices du pain avec ce beurre. Tranchez finement la mozzarella et répartissez-la dans le pain.
- Couvrez le pain hérisson d'un papier sulfurisé et enfournez pendant environ 15 minutes. Servez aussitôt.







