

LE PAIN PERDU RHUM ORANGE DE LENÔTRE

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/pain-perdu/>

Succombez à l'irrésistible mariage du rhum et de l'orange avec cette exquise recette de Pain Perdu signée Lenôtre

Chef : Lenôtre

Temps de préparation : 10 Minutes

Temps de cuisson : 10 Minutes

Volume : 8 tranches

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Petit-Déjeuner Et Goûter,

Ingrédients

Pour 8 tranches

8 Tranches de pain De préférence, vieux d'un ou deux jours

*Migaine

300 grammes de Lait 28,8 Centilitres/288 Millilitres

3 Oeufs 150 grammes

12 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

2 cuillères à soupe de Rhum

50 grammes de Sucre

1 Zeste d'Orange

*Cuisson

100 grammes de Beurre

*Finition

50 grammes de Sucre

Pour 6 tranches

6 Tranches de pain De préférence, vieux d'un ou deux jours

*Migaine

225 grammes de Lait 21,6 Centilitres/216 Millilitres

2,2 Oeufs 110 grammes

9 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

1,5 cuillères à soupe de Rhum

LE PAIN PERDU RHUM ORANGE DE LENÔTRE

37,5 grammes de Sucre

3/4 Zeste d'Orange

*Cuisson

75 grammes de Beurre

*Finition

37,5 grammes de Sucre

Pour 4 tranches

4 Tranches de pain De préférence, vieux d'un ou deux jours

*Migaine

150 grammes de Lait 14,4 Centilitres/144 Millilitres

1,5 Oeufs 75 grammes

6 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

1 cuillère à soupe de Rhum

25 grammes de Sucre

1/2 Zeste d'Orange

*Cuisson

50 grammes de Beurre

*Finition

25 grammes de Sucre

Pour 12 tranches

12 Tranches de pain De préférence, vieux d'un ou deux jours

*Migaine

450 grammes de Lait 43,2 Centilitres/432 Millilitres

4,5 Oeufs 225 grammes

18 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

3 cuillères à soupe de Rhum

75 grammes de Sucre

1,5 Zestes d'Orange

*Cuisson

150 grammes de Beurre

*Finition

75 grammes de Sucre

Instructions

La Migaine

1. Dans un bol, placer le Lait (300 g ou 28,8 Centilitres/288 Millilitres), les Oeufs (3), le Sucre Vanillé (12 g), le Rhum (2 c. à soupe), le Sucre (50 g)

LE PAIN PERDU RHUM ORANGE DE LENÔTRE

2. Prélever le Zeste d'Orange (1) : mon instrument préféré est la microplane
3. Mélanger au fouet à main ou au batteur électrique

Le Pain

Pour le pain, il vaut mieux qu'il soit vieux d'un ou 2 jours : ainsi le pain tiendra mieux (il s'effritera moins) : c'est donc un plat parfait pour éviter son pain trop vieux !

4. Couper des tranches
5. Imbiber les Tranches de pain (8) dans la migaine
6. Laisser imbiber pendant 10 minutes minimum

Cuisson

7. Faire fondre le Beurre (100 g)
8. Passer au travers d'un tamis pour filtrer les impuretés et les dépôts : ainsi on clarifie le beurre
9. Remettre le beurre clarifié dans une poêle et cuire à feu doux
10. Cuire les tranches sur les deux faces