**croque façon pain perdu et compotÉe de raisin**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pour 4 personnes**

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 10 minutes

****

**Ingrédients**

1 grosse grappe de raisin

3 cuillères à soupe d’eau

3 sachets de sucre vanillé

150 g de fromage blanc

3 cuillères à soupe de sucre glace

1/2 cuillère à café de jus de citron

2 cuillères à café de lait

8 tranches de brioche au sucre

2 œufs

1/2 verre de lait

3 cuillères à soupe de sucre

10 g de beurre

100 g de crème fraîche épaisse

100 g de noisettes et amandes

**Compotée de raisin**

Lavez et égrenez le raisin, coupez les grains en 2 pour retirer les pépins. Les mettre avec 3 sachets de sucre vanillé dans une casserole et 3 cuillères à soupe d'eau, mélangez et faire cuire à feu doux une dizaine de minute en remuant régulièrement et réservez.

**Crème fromage blanc**

Battez le fromage blanc avec le sucre glace, le lait et le jus de citron, réservez.

Dans une assiette creuse, mélangez les œufs avec le lait et 3 cuillères à soupe de sucre. Imbibez les tranches de brioches recto-verso avec ce mélange et cuisez-les dans une poêle beurrée, façon pain perdu, bien dorées de chaque côté.

Posez 4 tranches, chacune dans une assiette à dessert, tartinez avec le fromage blanc, puis de la compotée, recouvrir d’une tranche de brioche perdue, étalez un peu de crème fraîche, de compotée et parsemez d’un mix noisettes/amandes. Dégustez tiède.

**Astuce :** vous pouvez réaliser cette recette en toute saison avec les fruits du marché, myrtilles, cerises, fraises.

****

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel**