

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.