



## **PAIN D'ÉPICES FAÇON PAIN PERDU, ÉMINCÉ DE POMMES ET CAMEL AU BEURRE SALÉ**



Une tranche de pain d'épices trempée dans un lait de poule, cuite comme un "pain perdu" avec de fines lamelles de pomme et un caramel au beurre salé.

# BiObernai'Cook

[www.biobernai.com](http://www.biobernai.com)

Recette réalisée avec le concours des producteurs bio, exposants de BiObernai'15  
**APICULTEUR OLIVIER GOTORBE** - 03 88 74 87 80 / **FERME DURR** - 03 88 74 87 80 - [www.ferme-durr.fr](http://www.ferme-durr.fr) / **FERME BURGER** - 03 88 54 30 88 / **FERME DE TRUTTENHAUSEN** - 03 88 08 27 17 - [www.truttenhausen.fr](http://www.truttenhausen.fr) / **LES AVIATS-FERME HUBERT** - 03 88 57 06 00 - [www.biofermehumbert.com](http://www.biofermehumbert.com) / **LES VERGERS D'ARLETTE** - 03 88 00 07 91 - [www.lesvergersdarlette.com](http://www.lesvergersdarlette.com) / **MOULIN DES MOINES** - 03 90 29 11 80 - [www.moulindesmoin.es](http://www.moulindesmoin.es)

# PAIN D'ÉPICES FAÇON PAIN PERDU, ÉMINCÉ DE POMMES ET CARMEL AU BEURRE SALÉ

---

## Ingrédients pour 12 bouchées

### Pour le pain d'épices perdu

Pain d'épices	6 tranches
Œufs	2 pièces
Lait	20 cl
Sucre	100 g
Beurre	50 g
Pommes	3 pièces

### Pour le caramel

Sucre semoule	100 g
Crème liquide	20 cl
Beurre doux	20 g
Fleur de sel	1 pincée

---

## Descriptif

**Pour le pain d'épices perdu** : Tailler les tranches de pain d'épices en 2. Dans un récipient, casser puis battre les œufs avec le sucre. Ajouter le lait puis y disposer les tranches de pain d'épices.

**Pour la sauce caramel au beurre salé** : Dans une poêle ou une casserole à fond épais chaude, saupoudrer le sucre et laisser caraméliser sans mélanger. Incliner le récipient pour bien faire fondre tout le sucre, colorer jusqu'à obtenir une jolie teinte rousse. A feu doux, incorporer le beurre. Une fois fondu, mettre la crème liquide et une pincée de fleur de sel. Laisser refroidir.

**Pour le dressage** : Dans une poêle chaude avec un morceau de beurre, disposer les tranches de pain d'épices bien égouttées puis les faire rôtir 2 minutes sur chaque face. Eplucher les pommes puis les trancher en fines lamelles. Dresser en assiette puis disposer les tranches de pommes. A déguster chaud ou froid.

---

## Le plus du Chef

Plus votre pain est sec, plus il faudra le laisser tremper.

Variez les fruits au fil des saisons.

Cette recette peut aussi être réalisée avec de la brioche.