Pain perdu

Il semblerait que le pain perdu soit né en région Nord Pas de Calais bien qu'on le retrouve dans toutes les régions de France et aussi dans toute l'Europe.
A l'origine c'était le mets des pauvres. Il permettait de ne pas gaspiller le pain rassis en lui apportant un peu de goût à l'aide d'ingrédients bon marché.
Aujourd'hui toutes les fantaisies sont permises en ajoutant de la vanille, divers confitures ou chocolat et même de la crème anglaise...

Voici la recette d'origine et retrouvez dans les conseils du chef quelques astuces d'aujourd'hui pour mettre en valeur ce goûter.

Ingrédients pour 4 personnes

8 tranches de pain rassis
2 œufs
250 ml de lait
100 gr de vergeoise ou de sucre fin
50 gr de beurre et un peu d'huile
1 pincée de sel

La recette:

1- Verser le lait dans une assiette creuse. Battre les œufs dans une seconde assiette creuse avec une pincée de sel.

2- Chauffer une poêle avec un peu d'huile et une noisette de beurre. Tremper 2 tranches de pain d'abord dans le lait recto-verso puis dans l'œuf et dorer les tranches de pain dans la poêle sur chaque face. Déposer au fur et à mesure sur un plat de service (chaud de préférence) et sucrer immédiatement avec vergeoise ou sucre fin.

Les conseils du chef:

- Il est souvent conseillé pour cette recette de mélanger les œufs battus au lait. Sans doute pour une question de rapidité d'exécution de la recette. Votre pain perdu sera plus savoureux en procédant comme indiqué en 1- Il sera moelleux à l'intérieur et croustillant en surface.
- La recette peut être améliorée en utilisant des tranches de brioche plutôt que de pain et en ajoutant un peu de cannelle et de rhum.
- Ce goûter peut se transformer en un délicieux dessert en lui ajoutant des fruits frais, de la chantilly, de la crème anglaise ou une boule de glace vanille.

Les conseils du sommelier:

Comme ce sont surtout nos petits "bouts" qui dégusteront ce plat, je conseille un grand verre de lait froid ou un chocolat chaud ou encore un verre de jus de fruits frais.

Notes :----------