

<https://menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article776>

J'ai testé la recette d'hier

Le pain perdu.

- Revue N°57 -

Date de mise en ligne : lundi 17 décembre 2012

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits

réservés

Le pain perdu.

Les Â« Super seniors Â» en ont souvent mangé contrairement à nous, les générations d'après guerre, qui en avons mangé certainement beaucoup moins. C'était une façon de ne pas jeter le pain dans ces périodes difficiles. Dans un magazine de mode de 1951, on annonce dans la rubrique Â« Cuisinez mieux Â», Â« un dessert facile Â». Les variantes nécessitent d'ailleurs des produits peu économiques et parfois peut-être rares à l'époque.

Voici la recette :

Ingrédients : 12 tranches très minces de pain rassis, à mie serrée (ou du pain de mie rassis, ou, ce qui est plus délicat, de la brioche rassie) ; environ 6 cuillerées de beurre, 2 oeufs, 2 cuillerées de sucre, 5 cuillerées de crème fraîche ou lait très crémeux.

Recette : Fouettez ensemble les oeufs, le sucre, et le lait ou la crème. Trempez-y une à une les tranches de pain ou de brioche. Aussitôt après, faites-les frire au beurre dans une large poêle. Il faut que la cuisson soit assez lente pour que les tranches soient bien dorées régulièrement Servez le pain perdu, bien égoutté, sur une serviette et saupoudré de sucre en poudre.

Variantes : Lorsqu'elles sont frites, vous pouvez entasser les tranches sur un plat de métal, les arroser d'une liqueur à votre choix, mélangée par moitié de cognac ou de rhum, ce mélange devant être chauffé à part, il en suffira d'un demi-verre, c'est à dire un décilitre, pour arroser les tranches de Â« pain perdu Â», et vous ferez flamber au moment de servir.

Vous pouvez étaler sur les tranches de pain perdu, lorsqu'elles sont cuites, soit une crème pâtissière, soit une compote de fruits ou des fruits au sirop, soit des quartiers d'ananas.

Si vous garnissez les tranches avec de la crème pâtissière à la vanille, disposez dessus quelques fruits au sirop ou des fruits confis. Vous aurez ainsi d'exquises tartelettes servies chaudes avec leur garniture froide, contraste inattendu et résultat délicieux.

Mon avis : **La préparation** : très facile, très rapide ; cependant le pain doit être bien rassis et serré comme annoncé dans la recette. **Le coût** : peu onéreux. **La dégustation** : on peut, à la place de crème ou de fruits présenter le pain perdu avec une boule de glace. A noter que l'on peut réchauffer les pains à feu doux dans une poêle légèrement beurrée.

