

PAIN PERDU DE TRESSE, CRÈME DE GRUYÈRE ET COURGE CONFITE

Ingredients (Pour 4 personnes)

- 1 tresse au beurre (de la veille)
- 3 jaunes d'oeuf
- 20 g de sucre
- 25 ml de lait entier
- beurre
- 250 g de courge butternut
- 40 ml d'eau
- 50 g de sucre
- crème de Gruyère

Preparation:

Dans un grand bol, mélanger les jaunes d'oeuf, le sucre et le lait. Couper 4 tranches de tresse et le faire tremper dans le mélange.

Bien les imbiber et réserver.

Faire chauffer une noix de beurre dans une poêle anti-adhésive et faire dorer les tranches de tresse et laisser refroidir.

Couper la courge et 2, retirer la peau et les graines. Couper des tranches de 2cm d'épaisseur et détailler des cercles de 4 cm de diamètre avec un emporte-pièce.

Dans une casserole, préparer le sirop en mélangeant l'eau et le sucre. Lorsque l'eau bout, y plonger les cercles de courge et laisser compoter 20 minutes à feu doux.

Pour le dressage, déposer une couche épaisse de crème de Gruyère sur chaque tranche de tresse pour donner l'impression du blanc d'oeuf. Déposer un cercle de courge confite par dessus et saupoudrer de cannelle.

A déguster tiède !

Bon appétit !

