

# Pain doré de brioche, sirop d'érable aux huiles essentielles, marmelade de citron - Version Atelier Virtuel

Recette pour 4

## Description

Pain perdu, mais retrouvé...

## Ingrédients

### Pour le pain doré

- 4 Tranche(s) épaisse(s) Brioche
- 2 Unité(s) Oeuf
- 150 Ml Lait
- 60 Gr Sucre
- 5 Ml Extrait de vanille
- 80 Gr Bleuet
- 80 Gr Framboises

### Marmelade de citron

- 1 Unité(s) Citron
- 500 Ml Eau
- 300 Gr Sucre

### Finition

- 150 Ml Sirop d'érable
- 0 Baies 3 poivres

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

### Pour le pain doré

Dans un cul de poule, cassez les oeufs, ajoutez le sucre et l'extrait de vanille puis, à l'aide d'un fouet, blanchissez énergiquement le tout jusqu'à ce que le sucre soit totalement fondu. Ajoutez maintenant le lait et trempez les tranches de brioche jusqu'à que celles-ci soit bien imbibées (attention à ne pas trop les imbiber). Puis dans une poêle chaude avec du beurre, colorez la brioche de chaque coté, puis réservez-les sur une plaque. Au moment de servir, enfournez pendant 5 minutes.

### Pour la marmelade

Taillez le haut et le bas de chaque citron, puis détaillez-les en 8 morceaux. Dans une casserole, placez les quartiers de citron et couvrez d'eau froide, portez à ébullition, coupez le feu immédiatement, passez-les à la passoire et renouvelez l'expérience encore une fois. À terme, couvrez les quartiers d'orange blanchis avec l'eau et 100 gr de sucre (renouveler l'opération deux fois encore). Pour finir, cuire à frémissement à couvert d'un papier sulfurisé pendant environ 40 minutes. Passez le tout au blender, ajoutez du sirop au besoin. Passez la marmelade au citron dans un chinois étamine (pas obligatoire).

### Pour le dressage

Dans une casserole de préférence creuse, mettez le pain doré et saupoudrez de sucre glace, mettez quelques fruits, une belle cuillère de marmelade, enfin un filet de sirop d'érable, saupoudrez de sucre glace, servez aussitôt. Mangez chaud.

**Bon appétit!**