

# Pain perdu au jasmin, sauce caramel au beurre salé et pépites de foie gras, zeste d'orange |

Recette pour 4 portions

## Description

Dessert original au foie gras de canard, une belle tranche de pain brioché façon "Pain perdu" et son caramel aux pépites de foie gras pôlées.

## L'astuce du chef

Une manière pratique d'utiliser vos morceaux de pain ou brioche qui commence à durcir (rancir).

## Ingrédients

### Pain perdu

- 4 Tranche(s) épaisse(s) Brioche
- 175 Ml Lait
- 1 Unité(s) Thé au jasmin
- 1 Unité(s) Oeuf
- 15 Ml Sirop d'érable

### Caramel

- 75 Gr Sucre
- 125 Ml Crème 35%
- 15 Gr Beurre salé
- 120 Gr Pépite de foie gras

### Garniture

- 4 Boule(s) Crème glacée vanille
- 1 Unité(s) Orange

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

### Mise en place

Faites chauffer le lait jusqu'à 90 °C et plongez-y la poche de thé au jasmin pour 3 minutes. Laissez refroidir le lait avant de le mélanger avec l'oeuf et le sirop d'érable.

### Pain perdu

Plongez les tranches de brioche dans le mélange de lait (migaine). Dans une poêle sur feu moyen, ajoutez 3 noisettes de beurre, égouttez légèrement vos morceaux de brioches, puis posez-les dans la poêle. Assurez-vous d'une belle coloration dorée sur toutes les faces de la brioche. Gardez-les sur un papier absorbant à la sortie de la poêle. Passez-les dans le four juste avant de les servir.

### Caramel et foie gras

Dans une poêle chaude sans matière grasse, faites saisir vos morceaux de foie gras, apportez leurs

une belle coloration, cela suffira à leur temps de cuisson. Réservez les morceaux de foie gras sur un papier absorbant.

Dans une casserole, faites cuire le sucre à sec jusqu'à ce qu'il prenne une coloration blonde. Ajoutez le beurre et mélangez.

Ajoutez la crème (en trois fois), fouettez et portez à ébullition environ deux minutes, jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène.

Ajoutez les morceaux de foie gras dans la sauce et réserver.

### Montage

Déposez au fond de vos assiettes les tranches de brioches, puis ajoutez une boule de crème glacée.

Versez la sauce au caramel et foie gras sur le tout et finalisez le montage de vos dessert avec un zeste d'orange.

**Bon appétit!**