



PAIN PERDU AUVERGNAT AU BLEU DE LAQUEUILLE ET AUX POIRES, SALADE ET HERBES FRAICHES

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 brioche ou pain de mie rassis
- Poire d'Auvergne
- Bleu de Laqueuille
- 3 œufs frais et 4 jaunes
- 200 gr de crème à 35%
- 375 gr de lait entier
- Sel de Guérande
- Poivre blanc du moulin
- Muscade râpée



Préparation

Tailler la brioche en tranches fines et réserver.

Préparer l'appareil en assemblant la crème, les œufs et le lait, puis assaisonner.

Prendre un moule à terrine, le recouvrir de papier de cuisson et plaquer une couche de brioche imbibée avec l'appareil à crème.

Disposer dessus des tranches fines de Bleu d'Auvergne et de poires crues.

Recommencer l'opération jusqu'en haut de la terrine.

Cuire au bain-marie à four chaud (150°C) pendant environ 30 minutes.

Laisser refroidir une nuit au réfrigérateur, puis tailler des tranches d'1,5 cm.

Passer chaque tranche à la poêle à l'huile d'olive.

Préparer votre assiette de salade d'herbes et fleurs en pensant à l'assaisonner au préalable.

Poser sur la salade des fines tranches de poire de pays et glisser au centre 1 tranche pain perdu encore tiède.

Décorer avec quelques noix fraîches.



Chef Thierry BERNARD
Le Petit Gargentua
Hostellerie du Château de Mezel
57 rue du Château
63115 Mezel