



PAIN D'ÉPICES PERDU ET SA CRÈME À LA PISTACHE

Pour 6 personnes :

Pour la crème pistachée :

½ l de lait
4 jaunes d'œufs
80 g de sucre
1 càc de pâte de pistache

Pour le pain d'épices perdu :

2 tranches de pain d'épices par personne découpées à la forme que l'on veut
25 cl de lait
2 œufs
80 g de sucre
1 càs de beurre

La crème :

Faire blanchir les jaunes et le sucre. Porter le lait à ébullition, le verser doucement sur l'appareil blanchi en remuant, faire cuire en tournant sans arrêt et sans jamais faire bouillir en ajoutant la cuillère de pistache. Tourner sans arrêt jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère ? Enlever du feu et dès que c'est refroidi, réserver au frigo.

Le pain perdu :

Mélanger vivement les œufs et le sucre et ajouter le lait. Le pain d'épices étant taillé de la taille que vous désirez, le faire tremper dans les œufs et le lait battus. Faire chauffer le beurre à la poêle et cuire les tranches de pain d'épices pour qu'elles dorent un peu.

Dressage :

Napper le fond d'une assiette avec la crème et disposer le pain perdu à votre convenance.
Ce dessert est un grand classique chez moi, je pense qu'on peut le renouveler avec une crème à la cardamome.