

## PAIN PERDU DE KUGELHOPF et COMPOTE QUETSCHES-CANNELLE

pour 2 personnes



2 tranches de kugelhoppf sec (ou rassis)  
Un peu de beurre  
Sucre roux  
Cannelle

*Pour le lait de poule:*

25cL de lait  
1 oeuf  
1c.s. de sucre  
1 bâton de cannelle

*Pour la compote de quetsches: quantités à adapter selon vos goûts et vos envies*

Des quetsches (quantité selon vos envies)  
Un peu d'eau  
Un peu de sucre roux  
De la cannelle en poudre

*Pour la compote:*

Faites cuire sur feu doux les quetsches avec un peu d'eau jusqu'à obtention d'une compotée. Ajouter un peu de sucre roux et la cannelle. Laisser chauffer quelques instants puis laisser refroidir.

*Pour l'appareil à lait de poule:*

Battre l'oeuf en omelette puis ajouter le lait et le sucre. Sur feu doux, faites infuser le bâton de cannelle dans le mélange oeuf-lait-sucre, pendant une dizaine de minutes. Laisser bien refroidir.

*Pour le pain perdu:*

Au moins 1/2h avant de servir, faites tremper les tranches de kugelhoppf dans l'appareil à lait de poule. Laisser les tranches s'imbibent du liquide et penser à les retourner de temps en temps.

Une fois, le kugelhoppf bien imbibé, sur feu moyen, faites fondre un peu de beurre dans une poêle. Faites dorer les tranches de kugelhoppf de chaque côté en les saupoudrant de sucre roux pour les faire caraméliser.

Dresser sur assiette accompagné de la compote quetsches-cannelle et d'une touche de crème (chantilly, fraîche...) ou de glace (à la cannelle pourquoi pas!).

*Astuces:*

*Garder le reste de lait de poule et ajouter un peu de farine pour obtenir une pâte à crêpes!*