



## Pain perdu gourmand

Utiliser les restes de pain, le traditionnel pain perdu mais voici une version plus gourmande : Pain perdu à la cannelle, compote de pomme et poire, chantilly à la vanille et chips de fruits.

### Ingrédients

#### Pour le pain perdu

Baguette rassie : 1  
Oeufs : 2  
Sucre en poudre : 50 g  
Cannelle en poudre : 1 g  
Lait entier : 50 cl  
Beurre doux : 20g  
Sucre glace : 10 g

#### Pour la compote

2 pommes  
2 poires  
1 sachet de sucre vanillé

#### Pour les chips

Les épluchures de fruits  
De la cannelle  
Du sucre en poudre

#### Pour la chantilly

20cl de crème liquide entière  
1 sachet de sucre vanillé

Dans un bol, mélanger les œufs entiers, le sucre, la cannelle et le lait.

Couper des tranches de baguette de 0,5 cm d'épaisseur, puis les plonger dans le mélange pendant quelques secondes.

Sur une crêpière ou dans une poêle chaude, cuire les tranches avec une noisette de beurre pendant 30 secondes de chaque côté.

Éplucher les pommes et poires, les couper en morceaux, les mettre dans une casserole avec le sucre vanillé, ajouter un peu d'eau et laisser compoter. Laisser ensuite refroidir.

Dans un saladier, mélanger les épluchures avec le sucre et la cannelle. Les déposer sur une plaque recouverte d'un tapis silicone ou les poser dans un plat en terre cuite. C'est mieux d'éviter le métal pour ne pas les cuire trop vite.

Les cuire les épluchures 30 min dans le four préchauffé à 140°C. Elles vont brunir et sécher. Les laisser refroidir.

Dans un batteur, verser la crème liquide bien froide, la monter puis ajouter le sucre vanillé.

Sur chaque tranche de pain perdu, déposer un peu de compote, ajouter de la crème chantilly et les chips de fruits.