

PAIN PERDU DE PANETONNE AU CITRON

Pour réaliser 4 "pain-perdus" :

1/4 de panetonne
Gelée de citron (ou du lemon-curd)
40 gr de beurre

Pour le pain-perdu :

2 oeufs
2 càs de cassonade
10 cl de lait
10 cl de crème fraîche liquide
Zestes de citrons confits
Vanille (liquide ou en gousse)

Découpez 2 belles tranches de panetonne (environ 2cm d'épaisseur)

A l'aide d'un emporte-pièce rond, découpez 8 cercles de panetonne

Tartinez 4 tranches de gelée de citron et quelques zestes de citron confit

Refermez avec les 4 autres ronds de panetonne

Dans un plat, mélangez l'oeuf entier, la cassonade, le lait et la crème liquide

Ajoutez un peu de vanille liquide ou les grains d'une gousse.

Imbibez chaque "sandwich" de panetonne dans le mélange

Faites cuire et dorer doucement à la poêle dans un peu de beurre, pendant 2 mn sur chaque face

Saupoudrez de sucre glace, mettez quelques éclats de noisettes ou de pistaches et 1 ou 2 zeste de citron.