



PAIN PERDU SALÉ AU SAUMON FUMÉ, CRÈME AU RAIFORT ET POMME FRUIT



2 pers.



4 pers.

Ingrédients

Dans votre box :

Baguette(s) de pain	1 baguette	2 baguettes
Œufs	2 pièces	4 pièces
Lait	10 cl	20 cl
Saumon fumé d'Ecosse	4 tranches	8 tranches
Raifort	10 g	20 g
Fromage blanc	100 g	200 g
Pomme Royal Gala	½ pièce	1 pièce
Concombre	½ pièce	1 pièce
Aneth	¼ botte	½ botte
Citron(s) vert(s)	1 pièce	2 pièces

Dans votre placard :

Huile d'olive	5 cl	7 cl
Sel fin		
Poivre du moulin		



Réalisation de la recette

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

1. Le pain perdu

- Dans un bol, battre les œufs avec une pincée de sel et quelques tours de moulin à poivre, puis ajoutez le lait. Coupez la ou les baguette(s) dans la longueur, puis taillez chaque moitié en 3. Dans un grille-pain, faire toaster les tranches de pain.
- Faire tremper 5 mn le pain grillé dans le mélange œuf(s)/lait. Dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, faire dorer à feu moyen chaque tranche de pain 3 minutes de chaque côté.

2. Les légumes

- Hachez l'aneth, épluchez et râpez le raifort puis zestez et pressez le jus du ou des citron(s) vert(s). Mélangez l'aneth, les zestes et le jus de citron vert avec le fromage blanc puis ajoutez le raifort râpé et assaisonnez de sel et de poivre.
- Epluchez le concombre et la pomme puis les tailler en bâtonnets.

3. Le dressage

- Par assiette, dressez 2 morceaux de baguette perdue, tartinez de fromage blanc aromatisé, déposez les tranches de saumon fumé et terminez avec les bâtonnets de concombre et pomme. Dressez sur le côté de l'assiette une cuillerée de fromage blanc restant.

4. Le + du Chef

- Il est préférable d'utiliser du pain frais, car cela vous permettra d'obtenir une texture moelleuse, fondante et croustillante.

5. Le pain perdu

- Le pain perdu est un met à base de pain trempé dans un mélange de lait et d'œuf puis cuit. Il est connu dans de nombreuses régions du monde sous diverses appellations comme pain doré au Canada ou pain crotté dans le Nord de la France.

