GÂCHE FAÇON PAIN PERDU À LA CONFITURE DE POIRE VANILLÉE

4 personnes40 minutesfacile



Ingrédients

Pour la confiture
• 4 belles poires Abate
• 1/2 gousse de vanille
• Jus d'un demi-citron
• 2 cuillères à soupe de sucre glace

Pour la Gâche façon pain perdu
• 4 tranches de Gâche La Fournée Dorée
• 1 poire Abate
• 2 œufs
• 30g de sucre
• 10cl de lait
• 10cl de crème liquide
• 10g de beurre
• 1/2 cuillère à café de vanille en poudre

Préparation

1- Pour la confiture, éplucher, épépiner et couper les poires en petits morceaux, puis arroser-les du jus d'un demi-citron (pour éviter qu'elles noircissent).
2- Faire caraméliser le sucre dans une casserole puis ajouter les poires et la gousse de vanille coupée dans le sens de la longueur. Mélanger régulièrement pendant une trentaine de minutes à feu doux. Laisser refroidir. Réserver.
3- Pour la Gâche façon pain perdu, mélanger dans un grand bol les œufs, le sucre, le lait et la crème liquide, sans oublier la vanille en poudre. Plonger les tranches de Gâche dans le bol et veiller à bien les imbiber. Dans une poêle, faire fondre le beurre et faire cuire les tranches de Gâche 3 à 4 minutes de chaque côté.
4- Avant de servir, découper la poire épluchée en quatre morceaux.
5- Dans chaque assiette, dresser une tranche de Gâche chaude, ajouter la confiture de poire vanillée tiède et déposer un quartier de poire fraîche. Servir.

Astuce

Arrosez les poires du jus d'un demi-citron pour éviter qu'elles noircissent !