

Pain perdu aux cerises

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le pudding :

3 brioches, 2 œufs, 125g de lait, 125g de crème, 50g de sucre, 1 trait de Grand-Marnier
100g de cerises séchées

Pour le caramel :

100g de sucre, 1dl de jus de cerise, 50g de beurre

Finition :

600g de cerises dénoyautées, sucre

Le pudding :

Mélanger les œufs, la crème, le sucre, l'alcool, les cerises séchées.

Ajouter les brioches coupées en dés de 1cm. Laisser gonfler 1 heure au frais.

Remplir 6 petits moules jetables de 6cm de diamètre préalablement beurrés.

Cuire au four à 160° pour obtenir 6 jolis puddings dorés.

La sauce :

Dans une grande poêle, faire un caramel foncé avec le sucre et le déglacer avec le jus de cerise et le beurre.

Ajouter les puddings. Caraméliser les puddings dans le sirop sur chaque face.

Les cerises :

Poêler les cerises dénoyautées avec 1 cuillère de sucre pendant 1mn environ.

Montage :

Placer un pain perdu au centre d'une assiette et arroser du caramel restant.

Garnir généreusement de cerises chaudes et accompagner d'une quenelle de glace cannelle.