

# LE PAIN PERDU RHUM ORANGE DE LENÔTRE

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/pain-perdu/>

Succombez à l'irrésistible mariage du rhum et de l'orange avec cette exquise recette de Pain Perdu signée Lenôtre

Chef : Lenôtre

Temps de préparation : 10 Minutes

Temps de cuisson : 10 Minutes

Volume : 8 tranches

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Pain Perdu, Petit-Déjeuner Et Goûter,

## Ingrédients

### Pour 8 tranches

8 Tranches de pain De préférence, vieux d'un ou deux jours

\*Migaine

300 grammes de Lait 28,8 Centilitres/288 Millilitres

3 Oeufs 150 grammes

12 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

2 cuillères à soupe de Rhum

50 grammes de Sucre

1 Zeste d'Orange

\*Cuisson

100 grammes de Beurre

\*Finition

50 grammes de Sucre

### Pour 6 tranches

6 Tranches de pain De préférence, vieux d'un ou deux jours

\*Migaine

225 grammes de Lait 21,6 Centilitres/216 Millilitres

2,2 Oeufs 110 grammes

9 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

1,5 cuillères à soupe de Rhum

## LE PAIN PERDU RHUM ORANGE DE LENÔTRE

37,5 grammes de Sucre

3/4 Zeste d'Orange

\*Cuisson

75 grammes de Beurre

\*Finition

37,5 grammes de Sucre

### **Pour 4 tranches**

4 Tranches de pain De préférence, vieux d'un ou deux jours

\*Migaine

150 grammes de Lait 14,4 Centilitres/144 Millilitres

1,5 Oeufs 75 grammes

6 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

1 cuillère à soupe de Rhum

25 grammes de Sucre

1/2 Zeste d'Orange

\*Cuisson

50 grammes de Beurre

\*Finition

25 grammes de Sucre

### **Pour 12 tranches**

12 Tranches de pain De préférence, vieux d'un ou deux jours

\*Migaine

450 grammes de Lait 43,2 Centilitres/432 Millilitres

4,5 Oeufs 225 grammes

18 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

3 cuillères à soupe de Rhum

75 grammes de Sucre

1,5 Zestes d'Orange

\*Cuisson

150 grammes de Beurre

\*Finition

75 grammes de Sucre

## **Instructions**

### **La Migaine**

1. Dans un bol, placer le Lait (300 g ou 28,8 Centilitres/288 Millilitres), les Oeufs (3), le Sucre Vanillé (12 g), le Rhum (2 c. à soupe), le Sucre (50 g)

## LE PAIN PERDU RHUM ORANGE DE LENÔTRE

2. Prélever le Zeste d'Orange (1) : mon instrument préféré est la microplane
3. Mélanger au fouet à main ou au batteur électrique

### **Le Pain**

Pour le pain, il vaut mieux qu'il soit vieux d'un ou 2 jours : ainsi le pain tiendra mieux (il s'effritera moins) : c'est donc un plat parfait pour éviter son pain trop vieux !

4. Couper des tranches
5. Imbiber les Tranches de pain (8) dans la migaine
6. Laisser imbiber pendant 10 minutes minimum

### **Cuisson**

7. Faire fondre le Beurre (100 g)
8. Passer au travers d'un tamis pour filtrer les impuretés et les dépôts : ainsi on clarifie le beurre
9. Remettre le beurre clarifié dans une poêle et cuire à feu doux
10. Cuire les tranches sur les deux faces