

Pain perdu au croissant caramélisé à la cassonade

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON		
2	60 min	60 min		
INSTANTS DE CONSOMMATION SUGGÉRÉS :				
Déjeuner	Lunch	Brunch	Collations	Amuse-bouche



RECETTE CRÉÉE PAR
Katherine Duris, Chef



/ Liste d'ingrédients



Carré feuilleté pur beurre 52968
Quantité : 1

Pain perdu :

2 tranches	Carré feuilleté
100 g	Beurre non salé
3 c. à soupe	Cassonade
3 tranches	Bacon, en petits morceaux

Pacanes confites :

1 tasse	Sucre granulé
1 tasse	Eau
1 tasse	Pacanes hachées

Pommes caramélisées :

1	Pomme Granny Smith, pelée et coupée en 16 morceaux
100 g	Sucre granulé
15 g	Beurre
2 c. à soupe	Jus de pomme
1/8 c. à thé	Vinaigre de cidre de pomme

Astuces

Les pacanes confites peuvent être préparées plusieurs jours à l'avance. Les pommes caramélisées peuvent être préparées 2 jours à l'avance et stockées au réfrigérateur. Vous pouvez utiliser du whisky ou du cognac à la place du jus de pomme pour un petit goût de plus.

/ Préparation

ÉTAPE 1

Pour faire les pacanes caramélisées, faites bouillir le sucre et l'eau dans une casserole à feu vif. Ensuite, ajoutez les pacanes et faites bouillir pendant 1 minute, puis retirez du feu.

ÉTAPE 2

Placez un morceau de papier parchemin sur les pacanes trempant dans le sirop. Laissez tremper pendant 1 à 2 heures jusqu'à ce qu'elles soient légèrement translucides.

ÉTAPE 3

Égouttez les pacanes et étalez-les sur une plaque en une seule couche. Faites cuire au four à 300°F pendant 20-25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croquantes.

ÉTAPE 4

Badigeonnez les tranches de pain des deux côtés avec du beurre fondu. Saupoudrez de cassonade des deux côtés des tranches, en laissant le sucre s'imbiber dans le beurre.

ÉTAPE 5

À feu doux, faites griller les tranches dans le reste du beurre fondu jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Ensuite, mettez-les de côté sur une grille de refroidissement.

ÉTAPE 6

Faites cuire le bacon à feu doux jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

ÉTAPE 7

Pour caraméliser les pommes, chauffez une poêle à feu moyen-élevé et ajoutez le sucre en remuant jusqu'à ce qu'il caramélise. Ensuite, incorporez le beurre.

ÉTAPE 8

Réduisez le feu à moyen et ajoutez les pommes. Remuez continuellement.

ÉTAPE 9

Une fois que le sucre et les pommes sont incorporés, réduisez le feu à doux et remuez de temps en temps. Lorsque le caramel épaissit, ajoutez le jus de pomme pour le diluer. Les pommes sont prêtes lorsque légèrement gonflées.

ÉTAPE 10

Retirez du feu et incorporez le vinaigre de cidre de pomme. Ensuite, filtrez le liquide des pommes (le réserver pour l'utiliser comme sauce si désiré).

ÉTAPE 11

Pendant que c'est encore chaud, incorporez le bacon. Placez sur du pain grillé et saupoudrez de pacanes caramélisées.