

CHUMPOT FAÇON PAIN PERDU, CARAMÉLADE AUX ÉPICES HANOÏ-TANGER CORLOU

Difficulté : Facile
Prix : Bon marché
Préparation : 20 mn
Cuisson : 15 mn

LES RECETTES



SALON
DES GOURMETS
VEZINOIS

LES INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

Chumpot :

250 g pain complet
100 g pain blanc 3 œufs
15 cl lait entier
4 sachets sucre vanillé
1 pincée d'épices Hanoï-Tanger
50 g praline

Caramélade :

150 g sucre
150 crème liquide 30%MG
½ CàC d'épices Hanoï-Tanger

LA PRÉPARATION

Chumpot :

- Porter une casserole d'eau à ébullition.
- Couper les pains en morceaux
- Dans un mixeur réunir tous les ingrédients puis mixer jusqu'à obtenir une consistance homogène (texture pâte à pain)
- Débarrasser dans un saladier et réaliser 4 ballottines avec du film alimentaire, bien les fermer puis les pocher dans l'eau bouillante 15 mn. Les retirer égoutter et les réserver au froid jusqu'au moment de servir

Caramélade :

- Ajouter ½ CàC d'épices Hanoï-Tanger dans la crème, porter à ébullition
- Réaliser un caramel à sec, puis verser la crème chaude et mélanger 2 mn environ
- Débarrasser et laisser refroidir
- Dressage : Retirer le film des chumpot, badigeonner les de caramélade légèrement puis les rouler dans la praline et trancher, servir avec de la caramélade

SALON
DES GOURMETS
VEZINOIS

www.salondesgourmetsvezinois.fr