PAIN PERDU POIRE, SOUPE DE MELON ET FRAISES DES BOIS

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Tomates cerises	4 petites (grappe)
Sucre fin	Quantité souhaitée
Pain de campagne	2 tranches (d'une épaisseur de 4 à 5 cm)
Sucre fin	150 gr
Oeufs	5 pc
Lait	1 L
Eau de vie de poire	100 ml
Beurre	50 gr
melon	1 pc (bien mûr)
Feuilles de menthe fraîche	Quantité souhaitée
Feuilles de fraisier des bois	Quantité souhaitée
Fraises des bois	100 gr
Sucre fin	Quantité souhaitée

Préparation

1. Saupoudrer les tomates de sucre fin. Confire les tomates dans un four à 180°C jusqu'à légère coloration. La tomate a perdu la moitié de son eau.

Pain perdu à la poire

1. Mélanger le sucre, les œufs, le lait et l'eau de vie de poire. Plonger les tranches de pain et laisser bien imbiber. Dorer les deux côtés des tranches de pain dans du beurre bien chaud. Saupoudrer de sucre fin et terminer la cuisson au four.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024

Soupe de melon

1. Nettoyer le melon et mixer avec les feuilles de menthe et les feuilles de fraisier des bois. Conserver au frais.

Dressage et finition

1. Couper les tranches de pain en rectangle. Verser la soupe de melon dans le fond des assiettes creuses. Déposer le pain chaud et la tomate confite. Ajouter les fraises des bois. Arroser de sucre fin et caraméliser légèrement au chalumeau.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024