

# LE GAPENÇAIS

## glace fermière des Hautes-Alpes



## VOS RECETTES GLACÉES

Pain perdu de pain d'épices, poires caramélisées et glace safran

### INGRÉDIENTS

1 g de pain d'épices  
2 Oeufs  
50 cl de lait 1/2 écrémé  
25 g de sucre en poudre  
30 g de beurre doux  
1 g de cannelle en poudre

### POUR LA SAUCE

100 g de sucre en poudre  
30 g de beurre doux  
10 cl d'eau

500 ml de glace vanille

### PRÉPARATION



15mn | cuisson 20mn



4 pers.



#### LES POIRES CARAMELISÉES

Faire fondre le sucre dans une poêle jusqu'à coloration, puis ajouter le beurre.

Bien mélanger et incorporer l'eau progressivement.

Découper les quartiers de poires et déposer les dans la poêle pour les faire caraméliser quelques minutes.

Réserver.



#### LE PAIN PERDU

Détailler le pain d'épices en tranches régulières de 2 cm d'épaisseur.

Dans un bol, mélanger le sucre, les œufs, le lait et la cannelle en poudre, puis tremper les morceaux de pain d'épices dedans pendant 1 min.

Dans une autre poêle, faire fondre le beurre puis colorer les tranches de chaque côté.

Servir le pain perdu chaud avec les poires caramélisées et une boule de glace au safran.