



**Recette de Benjamin Bruno
pour les Toquissimes**

Pain perdu aux pommes et caramel demi-sel

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 baguette de pain
 - 3 pommes
 - 2 œufs
 - 1 jaune d'œuf
 - 50cl de crème liquide
 - 50g de sucre en poudre
 - ½ verre de rhum
- Pour le caramel demi-sel
- 100g de beurre
 - 80 g de sucre en poudre
 - 40 g de beurre demi-sel
 - 10 cl de crème liquide

Mélanger les œufs, la crème, le sucre et le rhum. Le mélange constitue l'appareil. Eplucher et couper en quartier les pommes, et les faire dorer dans une poêle avec le beurre et le sucre.

Pendant ce temps, couper 4 belles tranches de pain et les plonger dans l'appareil. Disposer les tranches dans une poêle chaude avec du beurre et les faire dorer de chaque côté.

Pour le caramel demi-sel :

Mettez le sucre dans une casserole et faites chauffer sur feu moyen. Ne remuez surtout pas. Le sucre va commencer à se dissoudre, devenir liquide, jusqu'à se transformer en un liquide ambré.

Pendant ce temps, réchauffez la crème liquide dans votre four à micro-ondes afin qu'elle soit tout juste frémissante.

Dès que le sucre s'est transformé en liquide ambré (cette opération prend de 3 à 4 minutes), retirez la casserole du feu et ajoutez la crème liquide tiède, en faisant attention aux projections. Remuez bien, ajoutez rapidement le beurre et remuez à nouveau, jusqu'à ce que la sauce soit bien crémeuse. Remettez la casserole sur feu doux et remuez sans cesse pendant 2 à 3 minutes, ce qui permettra de faire fondre les éventuels morceaux de caramel.

Disposer une tranche de pain au milieu de l'assiette, mettre les quartiers de pommes sur le dessus et arroser du caramel demi-sel.

Bon appétit !

En partenariat avec



www.larecettemagique.com