



## **Pain Perdu Auvergnat au Bleu** **d'Auvergne et aux poires,** **Salade et Herbes Fraîches**

### **Ingrédients :**

Brioche ou Pain de Mie Rassis

Poire d'Auvergne

3 Œufs, 4 jaunes

200 g de Crème à 35%, 375g Lait entier

Sel de Guérande, Poivre Blanc du Moulin,

Muscade Râpée.

### **Progression :**

Taillée la Brioche en tranche fine et réserver.

Préparer un appareil à crème avec œuf lait et crème bien assaisonner.

Prendre un moule à terrine le recouvrir de papier cuisson et plaquer une couche de brioche imbiber avec l'appareil à crème poser dessus des tranches fines de bleu

d'Auvergne et de Poire cru et recommencer jusqu'en haut de la terrine. Cuire au bain-marie au four à 150° pendant 30 minutes environ.

Laisser refroidir une nuit au réfrigérateur puis tailler des tranches d'un centimètre et demi que vous passez à la poêle à l'huile d'olive.

Préparer votre assiette de salade herbes, fleurs etc..

Poser sur la salade des fines tranches de poire de pays et glisser au centre votre pain perdu tiède.

Décorer avec des noix.