

Recette du Panettone Perdu à la Vanille et Caramel Salé

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 tranches épaisses de Panettone (Lidl Deluxe)
- 2 œufs frais
- 10 cl de lait entier
- 5 cl de crème liquide entière
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20g de beurre demi-sel
- Sauce caramel au beurre salé (prête à l'emploi)

Matériel nécessaire

- 1 poêle antiadhésive
- 1 bol large pour l'appareil
- 1 fouet
- 1 spatule

Étapes de préparation

- Dans un bol, fouettez les œufs, le lait, la crème liquide et le sucre vanillé jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Trempez rapidement chaque tranche de Panettone dans le mélange (environ 5 secondes par face pour éviter qu'elles ne s'effritent).
- Faites fondre le beurre dans la poêle à feu moyen.
- Déposez les tranches dans la poêle et faites-les dorer 2 à 3 minutes de chaque côté jusqu'à obtenir une belle coloration dorée.
- Retirez du feu et servez immédiatement sur des assiettes individuelles.
- Nappez généreusement chaque tranche avec la sauce caramel au beurre salé.

Conseils de dégustation

- Accompagnez d'une boule de glace vanille pour un contraste chaud-froid gourmand.
- Ajoutez quelques éclats de noisettes torréfiées ou d'amandes effilées pour apporter du croquant.
- Utilisez un Panettone légèrement rassis pour une meilleure tenue à la cuisson.

- Pour une version plus légère, vous pouvez remplacer la crème liquide par du lait végétal (amande ou avoine).