

Millefeuille de pain perdu aux épices et Chasselas au Frontignan



Recette de Cyril Paysserand
Restaurant les Saveurs d'Ingres à Montauban (82)

Verser le sucre dans une casserole, faire chauffer à sec jusqu'à obtention d'un caramel blond.

Déglacer avec le Frontignan, réduire, enlever 1/3 et le laisser refroidir.

Verser sur le chasselas les 2/3 restants, laisser mariner au frigo.

Mélanger avec les œufs battus le jus de raisin et la crème liquide.

Disposer sur une plaque les tranches de pain d'épices, verser par-dessus le liquide, laisser imbiber 5 minutes en les retournant au bout de 3 minutes.

Faire fondre le beurre dans une poêle antiadhésive, le roussir légèrement et poêler les tranches de pain d'épices légèrement égouttés, 15 secondes de chaque côté.

Monter le millefeuille comme sur la photo en coupant la troisième tranche du dessus en 2.

Arroser du jus restant.

Ingrédients pour 8 personnes

- 20 tranches de pain d'épices
- 6 œufs
- 0.2 L de jus de raisin
- 0.4 L de crème liquide
- 1,2 Kg de raisin Chasselas
- 1 litre de Frontignan
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre