



# PANNETTONE FAÇON PAIN PERDU

POUR 6 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

1 PANNETTONE DE 600G  
1 CITRON VERT  
50G DE BEURRE DOUX

### POUR LA CRÈME MONTÉE :

160ML DE LAIT ½ ÉCRÉMÉ  
90G DE CRÈME LIQUIDE  
35%  
2 ŒUFS

### POUR LA MARMELADE :

50ML D'EAU  
2 OU 3 KUMQUATS  
1 ORANGE  
50G DE BEURRE DOUX  
50G DE SUCRE EN POUDRE  
25G DE SUCRE GLACE  
15G DE MASCARPONE  
GINGEMBRE  
CITRONNELLE

## PRÉPARATION

### RÉALISER LA MARMELADE :

- Laver les kumquats et l'orange.
- Couper les oranges avec la peau en gros cubes de 2cm de côté.
- Couper les kumquats en deux.
- Les blanchir dans de l'eau bouillante pendant 1 minute.
- Égoutter et réserver.
- Écraser le gingembre sans l'éplucher.
- Réaliser le sirop en portant à ébullition l'eau et le sucre.
- Ajouter les agrumes, la citronnelle, le gingembre.
- Cuire pendant 40 minutes (vérifier régulièrement la cuisson)
- Égoutter les agrumes en conservant le jus.
- Laisser refroidir l'ensemble puis mixer.
- Ajouter le sirop en mélangeant délicatement.
- Réserver au réfrigérateur.

### RÉALISER L'APPAREIL :

- Dans un bol, blanchir les œufs avec le sucre et ajouter le lait.

### CUISSON :

- Découper la Pannettone en tranches.
- Les faire tremper dans la préparation œufs/sucre/lait en les retournant.
- Faire dorer les tranches dans le beurre.

### RÉALISER LA CRÈME MONTÉE :

- Monter la crème, la mascarpone et le sucre glace.

### DRESSAGE

- Déposer une tranche de Pannettone sur une petite assiette.
- Ajouter sur le côté de la marmelade.
- Arroser d'un peu de crème montée.
- Saupoudrer de zestes de citron puis de sucre glace.



SUGGESTION DE PRÉSENTATION

### DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

575 Kcal - Pour 215g :

Glucides : 68,8g dont Sucres : 41,2g,  
Lipides : 28,5g dont AG Saturés :  
18,1g, Protéines : 10,7g, Fibres : 2g,  
Sel : 0,7g, Calcium : 43,4mg, Fer : 0,1mg



ALLERGÈNES : LAIT, BLÉ/GLUTEN, ŒUF