

Recette de Flan au pain perdu

Proposée par Christine Bigler, bénévole Table d'hôtes « À la ferme gourmande » à Thierrens

Ingrédients

2 œufs
3 dl de lait
1 c. à café de sucre vanillé
2 c. à soupe de sucre
2 tranches de pain coupé en croûtons
1 c. à soupe de beurre
Quelques raisins secs

Préparation

Faire revenir les croûtons de pain dans le beurre.
Mélanger les œufs, le lait, le sucre.
Mettre les croûtons dans un moule à ramequins.
Verser les œufs, le lait et le sucre dessus.
Cuire au four à 160 °C 40 minutes au milieu du four.
Saupoudrer de sucre glace une fois froid.



Recette de Röstli aux pommes

Proposée par Judith Vioulac, bénévole Table au bistrot à l'Auberge de la Croix d'or à Pailly

Ingrédients

500 gr de pain bis de la veille

500 gr de pommes

80 gr de sucre

2 1/2 dl de lait

2 c. à soupe de beurre

Sucre et cannelle à saupoudrer :

2 c. à soupe de sucre

1/2 c. à café de cannelle

Préparation

Couper le pain en fine tranches et faire griller légèrement au beurre chaud. Ajouter le sucre et laisser légèrement caraméliser.

Incorporer le lait et les pommes râpées (à la rappelle à röstli) et faire frire pendant 10 minutes en retournant la röstli fréquemment.

Dresser sur un plat et saupoudrer de sucre et de cannelle mélangés.

Bon appétit !

Oeuf cocotte en nid de pain

Proposée par Véronique Lin, bénévole Table d'hôtes « la Table ouverte » à Thierrens

Préparation 10 min, cuisson 10 min, temps total 20 mn

Préparation

Préchauffer votre four sur thermostat 7/8 (220°C). Couper un chapeau aux petits pains, les évider. Répartir de la crème, des petits morceaux de jambon, poivrer au moulin puis casser les oeufs et les verser délicatement dans chaque petit pain. Saler.

Placer les petits pains dans des ramequins ou sur une plaque du four recouverte de papier cuisson. Enfourner pendant 10 à 12 minutes environ
Servir dès la sortie du four tel quel accompagné d'une salade verte !
Bonne dégustation !

Quelques variantes pour parfumer les œufs

A déposer dans le petit pain avant l'œuf :

- une tomate confite coupée en dés
- une cuillère à soupe de pesto,
- des lamelles de saumon fumé ou des petits dés de saumon frais,
- des petits dés d'un fromage parfumé,
- des fines herbes, persil, ciboulette...

Les petits pains peuvent être remplacés par des petites brioches.

Torta di pane della nonna

Cette recette toute simple est un grand classique au Tessin. J'y suis très attachée, car elle me rappelle mon enfance et a ce goût des souvenirs tendres du passé.

Dans la recette, le pain a été remplacé par des petits pains au lait (version un peu plus luxueuse) et la nonna n'était pas vraiment ma grand-mère (mais la maman de mon oncle), mais peu importe, c'est le plaisir qui compte !

Ingrédients

- 250 g de petits pains au lait
- ½ litre de lait
- 2 œufs
- 150 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 c. à soupe de chocolat en poudre
- 2-3 c. à soupe de raisins sultan
- 1 sachet de sucre vanillé
- Jus et écorce d'un demi-citron
- 50 g d'amandes mondées et effilées



Préparation

1. Emietter les petits pains dans un récipient.



2. Faire chauffer le **lait** avec le **chocolat** en poudre et le sachet de **sucre vanillé** et le verser sur le pain.

3. **Couvrir** et laisser **reposer pendant ½ heure**.

4. **Ecraser la masse à la fourchette** aussi finement que possible.



5. Battre en mousse les **jaunes, le sucre et le sel**.
6. Mélanger au pain avec les **raisins sultan**, le jus et l'écorce de **citron** et les **amandes**.
7. Ajouter les **blancs d'œufs** battus en **neige**.

Cuisson

Verser dans un moule à manquer préalablement graissé et fariné et faire cuire à **180°** au milieu du four, pendant **une heure**.

Au sortir du four, mettre le gâteau dans du papier aluminium et après refroidissement, le garder au frigo.

Dégustation

Le gâteau est encore meilleur quelques jours après et il se conserve pendant un mois au frais.



BIEN DU PLAISIR ☺

Geneviève Gervasoni
Responsable RH et administration
de Pro Senectute Vaud