

Pain doré au caramel et aux poires



Dégustez un pain doré au caramel préparé avec des crème-caramels mous Werther's Original et des poires fraîches, pour un déjeuner inoubliable. Vous et votre famille allez adorer la garniture au caramel douce et crémeuse de ce pain doré.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Cette délicieuse recette de pain doré aux poires ne vous décevra pas!

- 2 poires Bartlett
- 1 cuillère à soupe de beurre
- ¼ tasse de cassonade
- ¾ cuillère à thé de cannelle
- ¼ cuillère à thé de muscade
- 6 tranches de pain blanc
- 4 œufs
- 1 ¾ tasse de lait
- ¼ tasse de sucre
- 1 ½ cuillère à thé de vanille
- 8 crème-caramels mous

Werther's Original, coupés en deux

Instructions

1. Peler, évider et couper les poires en tranches de ¼ pouce d'épaisseur. Chauffer une cuillère à soupe de beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il fonde, puis ajouter les poires et cuire en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient tendres, environ 10 minutes. Éteindre le feu, ajouter la cassonade, la cannelle et la muscade. Mettre de côté.
2. Pendant ce temps, faire griller des tranches de pain. Les couper en moitiés, d'un coin à l'autre pour former des triangles. Beurrer un plat de cuisson de 8 x 8 pouces, puis déposer les triangles de pain en les superposant. Glisser les morceaux de caramel entre les tranches de pain.
3. Dans un bol, battre les œufs, puis mélanger le sucre, le lait et la vanille pour faire une crème anglaise. Verser la crème anglaise sur les triangles de pain, puis déposer les poires sur le dessus du pain en les étalant. Laisser tremper 30 minutes ou couvrir et réfrigérer toute la nuit.
4. Préchauffer le four à 375 °F. Faire cuire à découvert pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que la crème anglaise soit prise et ne s'agite pas lorsqu'on secoue le plat de cuisson. Elle se gonflera et brunira légèrement.

Un déjeuner incroyable à savourer grâce à notre pain doré au caramel et aux poires – servez-le tout chaud pour un maximum de plaisir.



Cette délicieuse recette contient

Crème-Caramels mous Werther's Original

Pain doré au caramel et aux poires

Dégustez un pain doré au caramel préparé avec des crème-caramels mous Werther's Original et des poires fraîches, pour un déjeuner inoubliable. Vous et votre famille allez adorer la garniture au caramel douce et crémeuse de ce pain doré.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Cette délicieuse recette de pain doré aux poires ne vous décevra pas!

Portions : environ 6

Temps de préparation : 20 minutes, puis 30 minutes de repos

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes



Cette délicieuse recette contient
Crème-Caramels mous Werther's Original