

# Recette du pain perdu aux poires et aux amandes grillées

## *Ingrédients (pour 6 personnes)*

- 6 poires
- 1 citron (ou du jus de citron)
- miel
- 75 g d'amandes effilées
- 6 tranches épaisses de pain
- 30 cl de lait d'amande
- 2 œufs
- un peu de beurre



## *Préparation*

Faire griller les amandes effilées dans une poêle antiadhésive sans matière grasse en remuant et en faisant bien attention qu'elles ne brûlent pas (les amandes colorent très vite). Réserver.

Peler les poires, retirer le péricarpe (partie centrale dure qui renferme les pépins) et les tailler en fins quartiers. Les arroser de jus de citron.

Dans une poêle, mettre les tranches de poire à dorer avec 1 à 2 cuillères à soupe de miel en remuant de temps en temps.

Dans une assiette creuse, battre les œufs en omelette et ajouter le lait. Mélanger. Tremper les tranches de pain dans ce mélange puis les mettre à dorer à la poêle sur les deux faces avec un peu de beurre et une pointe de miel.

Quand les poires sont dorées, les répartir sur les pains perdus, parsemer avec les amandes grillées et servir aussitôt.