



Pudding de pain perdu à la mozzarella

Pourquoi c'est si bon ?

Parce que le pain s'est gorgé des parfums de la marinade, notamment des arômes de basilic et d'ail, le tout souligné par les notes acidulées du vinaigre balsamique et du citron. Mais aussi parce que la mozzarella gratinée apporte une texture contrastée, toute à la fois croustillante et fondante.

Philippe Conticini

Accessoire : Fouet

Temps de préparation : 45 mn

Temps de repos : 1 h 20

Temps de cuisson : 30 mn

Difficulté : **

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 1 baguette de pain tradition
- 3 boules de mozzarella di bufala

- 1 belle tomate
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 filet de vinaigre balsamique
- Fleur de sel
- 3 œufs entiers

Pour la marinade tomateé

- 4 petites tomates (type Juno)
- L'eau de végétation de la mozzarella (contenue à l'intérieur du sachet)
- 2 gousses d'ail
- 10 grosses feuilles de basilic
- 1/2 botte de coriandre fraîche
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- Le jus d'un citron
- 3 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc

La mozzarella assaisonnée

1. Coupez la baguette en tranches de deux centimètres d'épaisseur, puis taillez les boules de mozzarella en morceaux et quatre fines rondelles de tomate.
2. Assaisonnez ces dernières de fleur de sel et de poivre concassé, puis versez, par-dessus, un filet d'huile d'olive et un autre de vinaigre balsamique.

La marinade tomateé

1. Pendant ce temps, mixez les tomates avec l'eau de végétation de la mozzarella, un peu de fleur de sel, du poivre, l'ail épluché et mixé, le basilic, la coriandre fraîche l'huile d'olive, le jus de citron et le vinaigre balsamique blanc.

Le pain perdu

1. Déposez les tranches de baguette dans un plat à bord haut, puis versez par-dessus la marinade tomateé.
2. Laissez le pain s'en imbiber pendant une vingtaine de minutes de chaque côté, en l'arrosant de temps en temps.

Le pudding de pain perdu

1. Égouttez les tranches de pain désormais bien imbibées de la marinade, sur une grille, pendant au moins 1 h.
2. Versez les œufs entiers dans le bol du robot muni du fouet, avec la marinade restante, puis mélangez le tout à vitesse 4, pendant 1 mn.
3. Beurrez un plat à gratin assez grand, puis placez, à l'intérieur, les tranches de pain imbibées de marinade.
4. Parsemez le tout de morceaux de mozzarella (le reste des 3 boules), puis versez, par-dessus, la marinade.
5. Faites cuire l'ensemble au four, à 160 °C, pendant une trentaine de minutes, comme pour un pudding sucré. Dégustez tiède/chaud.

Cette recette de Philippe Conticini est tirée du livret de recettes fourni le robot pâtissier BekoChef®

© Laurent Fau