

Tranches vigneronnes

pour 4–6 pièces

p.ex. pain aux raisins secs (rassis de 2–3 jours)
ou panettone

4–6 tranches de pain (125 g env.)

découper des cœurs à l'emporte-pièce
ou partager les tranches de pain en deux,
réserver

4 dl de vin rouge

1 orange, $\frac{1}{4}$ du zeste finement
épluché et tout le jus

1 c. à soupe de sucre

$\frac{1}{2}$ bâton de cannelle

1 clou de girofle

faire réduire le tout à 2½ dl, passer,
y tourner les tranches de pain

2 c. à soupe de sucre

1 c. à café de cannelle

1 pointe de cardamome

1 pointe de poudre de girofle

mélanger le tout, saupoudrer sur
les tranches de pain

beurre à rôtir, pour dorer

faire chauffer dans une poêle, dorer
les tranches de pain 3 min env. de chaque
côté, réserver au chaud

Mousse vanille

1½ dl de lait

1 c. à soupe de sucre

$\frac{1}{2}$ gousse de vanille,
fendue en long

porter le tout à ébullition, laisser tiédir,
retirer la gousse de vanille

1 œuf frais

2 c. à soupe de jus d'orange

ajouter le tout en remuant à feu moyen,
jusqu'à ce que l'appareil soit léger et
crémeux; verser de suite dans une saucière

Présentation: dresser les tranches vigneronnes sur les assiettes.

Servir la mousse vanille à part.

Conseil

Faire sécher les chutes de pain et les râper fin. Dorer p.ex. dans le beurre
ou la margarine et les servir avec de la compote de pommes.

