

## Pain perdu, caramel, prunes et thym

Voici une recette bien utile pour cuisiner les restes de pain.

### Ingrédients pour 4 personnes:

- 8 tranches de pain de la veille
- 35g de sucre
- 20g de beurre
- 25 cl de lait entier
- 3 oeufs
- 1 gousse de vanille
- 5 brins de thym
- Pour le caramel :
  - 50g de sucre
  - 15g de beurre salé
  - 50g de crème fraîche



1. **Fendez et grattez** la gousse de vanille pour récupérer les graines. Fouettez les oeufs avec le sucre et les graines de vanille. Ajouter le lait. Mélangez bien. Y laisser les tranches de pain s'imbiber au moins 15 minutes.
2. **Pendant ce temps préparer le caramel** : faites fondre le sucre à sec, puis ajouter le beurre et enfin la crème fraîche bien chaude (pour éviter que le sucre ne « masse »). Ajouter un peu de thym (en conserver un peu pour le dressage) et faire revenir les prunes en quartiers dans ce caramel. Laisser confire quelques minutes.
3. **Faites fondre le beurre** dans une grande poêle et y faire dorer les tranches de pain égouttées, 3 minutes de chaque côté.
4. **Servir le pain perdu** accompagné du caramel et des prunes. Déguster tiède, parsemé de thym.