



Mirabelle / Mirabelle Plum



## Pain perdu à la mirabelle de Lorraine, crème à la verveine

*Lorraine mirabelle French toast,  
verbena cream*

# Pain perdu à la mirabelle de Lorraine, crème à la verveine

## Lorraine mirabelle French toast, verbena cream

### PAIN PERDU

Couper des tranches épaisses de brioche fraîche. Surgeler. Saupoudrer une poêle anti adhésive de sucre. Une fois le sucre fondu et légèrement caramélisé, y déposer les tranches de brioche et une noix de beurre. Colorer les deux faces.

### PALET À LA VERVEINE

Lait	300g
Chocolat blanc	250g
Verveine	50g
Gélatine de bœuf feuille	9g
Crème liquide	200g
Mascarpone	200g

Faire bouillir le lait, ajouter la verveine et laisser infuser 10 minutes. Mettre le chocolat blanc et la gélatine ramollie dans un bac. Verser le lait infusé chaud au chinois étamine sur le mélange chocolat blanc et gélatine. Mixer. Laisser refroidir et ajouter la crème et le mascarpone. Mixer de nouveau. Mouler en flexipan plat.

### GELÉE DE MIRABELLE

Purée de mirabelle PONTHIER	145g
Purée de fruit de la passion PONTHIER	10g
Sucre inverti	25g
Sucre semoule	20g
Pectine NH	2g

Chauffer la pulpe avec le sucre inverti, ajouter le mélange sucre semoule et pectine, bouillir. Mouler en flexipan demi-sphères.

### COULIS DE MIRABELLE

Purée de mirabelle PONTHIER	400g
Beurre	40g
Eau de vie de mirabelle	12g
Gousse de vanille	1

Chauffer la vanille et la pulpe à 45°C, ajouter le beurre et l'alcool puis mixer.

### DRESSAGE

Déposer dans une assiette le coulis de mirabelle frais. Disposer dessus une tranche de pain perdu croustillant, quelques feuilles de verveine fraîche. Terminer par le palet à la verveine encore froid et la gelée de mirabelle.

### FRENCH TOAST

Cut thick slices of fresh brioche. Freeze. Sprinkle sugar in a non-stick frying pan. Once the sugar is melted and slightly caramelised, add a knob of butter and put the slices of bread in the pan. Colour the bread on both sides.

### VERBENA DISK

Milk	300g
White chocolate	250g
Verbena	50g
Sheet of beef gelatine	9g
Single cream	200g
Mascarpone	200g

Bring the milk to the boil, add the verbena and leave to infuse for 10 minutes. Put the white chocolate and softened gelatine in a bowl. Pass the hot infused milk through a chinois over the chocolate. Blend. Leave to cool then add the cream and the mascarpone. Blend again. Place in a flat flexipan mould.

### MIRABELLE PLUM JELLY

PONTHIER mirabelle plum purée	145g
PONTHIER passion fruit purée	10g
Invert sugar	25g
Caster sugar	20g
Pectin NH	2g

Heat through the purée with the invert sugar, add the caster sugar and pectin, bring to the boil. Place in half-circle flexipan moulds.

### MIRABELLE PLUM COULIS

PONTHIER mirabelle plum purée	400g
Butter	40g
Mirabelle eau-de-vie	12g
Vanilla pod	1

Warm the scraped vanilla and the purée to 45°C, add the butter and the alcohol and then blend.

### ASSEMBLY

Place the warm mirabelle plum coulis on a plate. Top with a crispy slice of French toast and a few fresh verbena leaves. Finish with a disk of chilled verbena cream and mirabelle plum jelly.

