

# Pain perdu à la ricotta et à la rhubarbe

**Temps de préparation**
> 1h

**Difficulté**
Difficile

# Ingrédients

400 grammes de rhubarbe
1 décilitre d’eau
150 grammes sucre blond
3 décilitres de lait entier
3 décilitres de crème entière
1 sachet de sucre vanillé
3 œufs
1 jaunes d’œuf
250 grammes de pain blanc (de la veille)
35 grammes de beurre
200 grammes de ricotta
3 cuillères à soupe de sucre glace
1 citron (écorce, râpé)
1 orange (écorce, râpé)

# Méthode de préparation

1. **Épluchez la rhubarbe et coupez-la en tronçons de 3 cm.**
2. **Portez à ébullition 1 dl d’eau à laquelle vous aurez ajouté 50 g de sucre blond.**
3. **Ajoutez les morceaux de rhubarbe et faites cuire pendant 1,5 minute. Retirez les morceaux de rhubarbe et déposez-les sur une assiette.**
4. **Versez le lait et la crème dans une casserole et ajoutez-y le sucre vanillé.**
5. **Faites chauffer jusqu’à frémissement.**

6. **Dans un bol, fouettez les œufs et le jaune d’œuf avec le reste du sucre jusqu’à l’obtention d’un mélange crémeux. Sans cesser de remuer, versez progressivement le mélange chaud lait/crème sur cette préparation.**

7. **Beurrez toutes les tranches de pain.**

8. **Égouttez la ricotta un moment avant de la mélanger au sucre glace. Tartinez les tranches de pain de cette préparation. Saupoudrez des zestes râpés de citron et d’orange.**

9. **Disposez les tranches de pain avec la rhubarbe dans un plat allant au four (20 x 30 cm). Recouvrez du mélange œufs/crème. Laissez le pain s’imbiber pendant 30 minutes, puis déposez le plat dans un modèle plus grand. Remplissez ce dernier d’eau bouillante jusqu’à atteindre la moitié du plus petit plat. Faites ensuite cuire pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 180 °C**

10. **Laissez refroidir au moins 10 minutes avant de servir.**