



APOLLONIA POILÂNE AU FOURNIL ET AU MOULIN

→ On entend peu parler d'elle et cela s'entend : cette jeune femme de 26 ans n'a pas le temps de parader. Fille de l'inspiré Lionel Poilâne, elle reprend l'affaire après la mort brutale de ses parents dans un accident d'hélicoptère. Au même moment, elle est acceptée à Harvard. À l'époque, elle n'a que 18 ans et décide de combiner sa vie d'étudiante à celle de patronne d'entreprise outre-Atlantique. Aujourd'hui, elle cherche sans relâche la meilleure façon de rendre hommage à la recette traditionnelle du pain Poilâne. La réponse semble se trouver entre le fournil, le bureau et la bibliothèque de son père. Il y plaçait chaque livre qui raconte le pain : depuis son rôle dans la Révolution française jusqu'aux marques qu'il a laissées dans le langage de tous les jours. Papa Poilâne serait probablement très fier aujourd'hui, en ajoutant à sa collection *Ceci n'est pas un livre pour faire du pain*, un ouvrage écrit par sa fille aînée.

→ *Ceci n'est pas un livre pour faire du pain*, de A. Poilâne et N. Nicolas-Ianniello (éd. de l'Épure)

ON A RETROUVÉ LE PAIN PERDU

→ Un retour en enfance concocté par une jeune femme qui a grandi trop vite : Apollonia Poilâne. Princesse du fournil, elle détourne son Poilâne pour GQ et en fait un pain perdu chocolaté. Sans perte mais avec fracas.
Recette recueillie par Marie Aline

INGRÉDIENTS

POUR DEUX PERSONNES

- 4 tranches de pain de campagne rassis de la veille ou de plusieurs jours
- 2 œufs entiers et 1 jaune d'œuf
- Épices, selon le goût de chacun : cardamome, vanille, fleur de sel...
- 50 g de chocolat à cuisiner

→ Mélangez le lait, les deux œufs et le jaune d'œuf supplémentaire jusqu'à totale homogénéisation. Traditionnellement, le pain perdu contient du sucre, mais comme on ajoute du chocolat, Apollonia a préféré ne pas alourdir la recette. Vous pouvez laisser infuser l'épice de votre choix dans le mélange (froid) durant deux heures. Si vous ne voulez pas attendre, vous pourrez toujours ajouter l'épice en fin de cuisson. Trêve d'alternative. Dorénavant, les gestes sont simples. Faites tremper les tranches de pain une

dizaine de minutes dans le mélange lait/œuf, en les retournant à la cinquième minute. Posez la poêle sur un feu moyen. À froid, mettez-y une cuillère à soupe de beurre, laissez-le fondre et placez enfin le pain sur le teflon. Laissez dorer quatre minutes de chaque côté. Pendant ce temps, découpez le chocolat en petits copeaux. À la sixième minute de cuisson, saupoudrez-en le pain, laissez fondre et ajoutez l'épice de votre choix, si vous ne l'avez pas fait infuser auparavant. Quand le chocolat est fondu, c'est prêt.