

PAIN PERDU FRAISE CHANTILLY



COMMENT FAIRE LE PAIN PERDU FRAISE CHANTILLY :

Une recette de pain perdu rapide pour toutes celles qui manquent de temps. Les ingrédients ne changent pas, ce sont les mêmes que ceux de la recette de pain perdu classique, mais les étapes sont réduites pour un gain de temps indispensable à toute mère de famille.

Les enfants préfèrent généralement le pain de mie qui donne un moelleux impossible à obtenir avec du pain rassis.

LES INGRÉDIENTS DU PAIN PERDU FRAISES CHANTILLY

Des tranches de pain de mie
1 grand verre de lait
1 oeuf
Du sucre
2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre
Un plat creux
Un bol

LES ÉTAPES DE LA RECETTE DU PAIN PERDU FRAISES CHANTILLY

Votre enfant sera enchanté de participer à la préparation du pain perdu.

Etape 1 : casser l'oeuf dans un bol et le battre. Ajouter le lait progressivement dans cesser de battre l'oeuf et le lait. Verser le mélange dans un plat creux (le plat doit être suffisamment grand pour pouvoir y tremper les tranches de pain).

Etape 2 : faire tremper chaque tranche de pain dans le mélange lait et oeuf, le pain doit boire le mélange mais il doit conserver sa forme.

Etape 3 : mettre la poêle à chauffer à feu doux avec l'huile et le beurre. Placer les tranches de pain dans la poêle et les faire dorer doucement. Retourner les tranches de pain et terminer la cuisson.

Etape 4 : sortir le pain perdu et le placer dans un plat de service. Saupoudrer le pain perdu de sucre en poudre et le déguster pendant qu'il est encore bien chaud.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €[Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr](https://teteamodeler.ouest-france.fr/cuisine/recette-cuisine-dessert/recette-pain-perdu-croustes/pain-perdu-fraise-chantilly.asp)