PAIN PERDU HALLOWEEN : LA TÊTE DE MONSTRE



LA RECETTE DU PAIN PERDU AUX ALLURES DE MONSTRE :

Avec sa couleur verte, ses gros yeux bananes et son visage en chocolat, ce pain perdu a absolument tout pour plaire à vos enfants.

Une variante du pain perdu, asbolument "monstrueuse" qui vous est proposée par Mama Clara de la brigade créative de tête à modeler et que vos enfants vont A-DO-RER !

Vous retrouverez toutes nos fiches recettes de Mardi Gras pour cuisiner avec vos enfants dans notre dossier spécial.

COMMENT FAIRE DU PAIN PERDU EN FORME DE MONSTRE ?



ETAPE 1 : PRÉPARER LES INGRÉDIENTS :

Vous aurez besoin de :

- 3 jaunes d'œufs
- 25cl de lait
- 75g de sucre blanc
- 6 tranches de pain
- 1 banane
- 50g de chocolat
- Du colorant alimentaire bleu et jaune
- 25g de beurre.



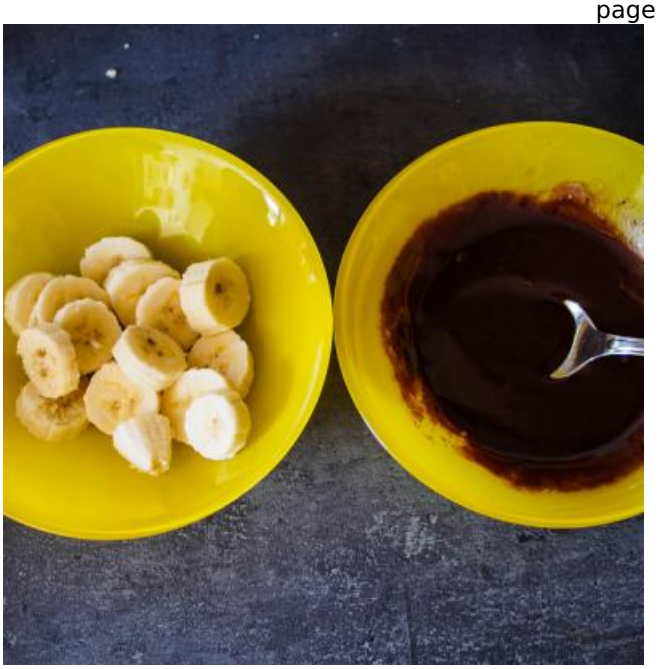
ETAPE 2 : MÉLANGER

Fouetter les oeufs avec le sucre et rajouter le lait et les colorants.



ETAPE 3 : CUIRE

Tremper vos tranches de pain dans ce mélange en les laissant bien s'imbiber. Faire cuire dans la poêle en faisant bien dorer de chaque côté.



ETAPE 4 : DÉCORER

Décorer avec des tranches de bananes et du chocolat fondu.



ETAPE 5 : SERVIR

Servir tiède avec un grand verre de "sang" (Jus de goyave, de tomate ou de raisin) pour frissonner de plaisir !

A voir aussi : top 10 des idées de cuisine pour Halloween.