

PAIN PERDU AUX FRAISES



SUIVEZ NOTRE DÉLICIEUSE RECETTE DE PAIN PERDU AUX FRAISES :

Le pain perdu est un dessert qui s'adapte à toutes les saisons.

Le **pain perdu aux fraises** est un dessert aussi rapide à réaliser qu'il est économique. Voici une recette de pain perdu à accompagner de bonnes fraises coupées en morceaux pour un dessert de printemps et estival.

Cette recette de pain perdu est réalisée avec du pain brioché et non avec du pain sec

LES INGRÉDIENTS POUR FAIRE DU PAIN PERDU AUX FRAISES :

Les ingrédients pour 4 portions :

- 4 tranches de pain brioché
- 1 grand verre de lait ou 50cl
- 1 oeuf
- De la crème chantilly
- 2 cuillère à soupe d'huile ou de beurre

Le matériel pour votre pain perdu aux fraises :

Un plat creux

Un bol

Un fouet.

Les étapes pour faire du pain perdu aux fraises :

1. Laver et équeuter les fraises, puis les couper en morceaux et les réserver.
2. Battre l'oeuf en omelette dans un bol et ajouter le lait progressivement sans cesser de battre
3. Verser le mélange dans un plat creux, suffisamment grand pour pouvoir y tremper toutes les tranches de pain.
4. Mettre toutes les tranches de pain brioché à tremper dans le mélange lait et oeuf. Le pain doit boire le lait mais il doit conserver sa forme.
5. Mettre la poêle à chauffer à feu doux avec le beurre.
6. Placer les tranches de pain brioché dans la poêle et les faire dorer doucement.
7. Retourner les tranches de pain et terminer la cuisson.
8. Sortir le pain perdu et le placer dans chaque assiette en ajoutant quelques fraises coupées.
9. 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-croutes/pain-perdu-fraise.asp)