

PAIN PERDU CARAMELISÉ



COMMENT FAIRE LE PAIN PERDU CARAMÉLISÉ :

Cette recette de **pain perdu caramélisé** est à réserver aux palais aimants le sucre ! Le pain perdu permet de réaliser de délicieux desserts très appréciés des enfants et en même temps très économiques.

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

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

Des tranches de pain (normal ou brioché) 1 grand verre de lait 1 oeuf 2 à 3 cuillères de sucre 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre Un plat creux Un bol

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

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 (brioché ou non). Faire tremper chaque tranche de pain dans le mélange lait et oeuf, le pain doit boire le mélange mais il doit conserver sa forme. Mettre la poêle à chauffer à feu doux avec l'huile et le beurre Saupoudrez 2 à 3 cuillères à soupe de sucre en poudre dans la poêle et tourner. Placer les tranches de pain dans la poêle avant qu'il se transforme en caramel et les faire dorer doucement. Retourner les tranches de pain et terminer la cuisson jusqu'à ce que le pain perdu se caramélisé.

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



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