RECETTE PAIN PERDU AUX POMMES



FAIRE DES PAINS PERDUS AUX POMMES

La pomme s'accorder parfaitement au pain et au sucre caramélisé dans cette recette du pain perdu aux pommes. Une recette simple pour cuisiner les pommes et les restes de pains. Le pain perdu aux pommes sera un dessert facile à faire et à manger.

LA CUISSON DES POMMES

Éplucher les pommes et les couper en quatre.



Retirer la partie centrale des quarts de pommes.



Couper les pommes en tranches.



Mettre 20 g de beurre dans une poêle et les faire cuire à feu doux.





Ajuster la quantité de sucre à la variété de pommes. Ajouter éventuellement du sucre si les pommes sont très acides.



Réserver les pommes le temps de terminer la recette du pain perdu.

LA CUISSON DES PAINS PERDUS

Casser un œuf dans un plat ou une assiette creuse et le battre en omelette.




Ajouter le lait à l'œuf.



Battre ensemble le lait et l'œuf.




Faire chauffer la poêle avec le reste du beurre.

Tremper les tranches de pain de chaque côté dans le mélange d'œuf et de lait.





Faire revenir les tranches de pain dans la poêle.




Verser le sucre et le sucre vanillé pour caraméliser les tranches de pain.



Placer les tranches de pain sur les assiettes.



Ajouter les tranches de pomme cuites sur le pain et servir.

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