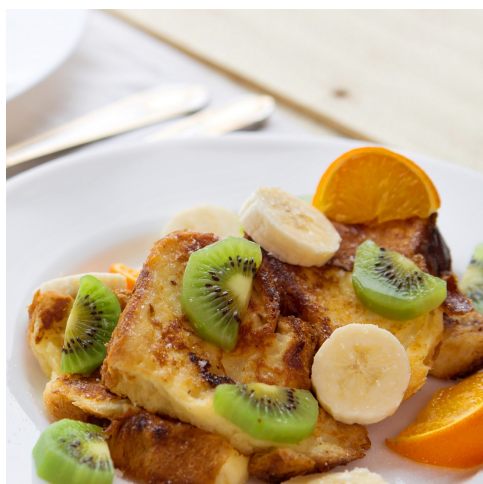


PAIN PERDU FRUIT HIVER



COMMENT FAIRE LE PAIN PERDU FRUIT HIVER :

Une recette de pain perdu réalisée avec des fruits d'hiver. Une recette pour permettre aux enfants de manger des fruits en hiver. Le **pain perdu aux fruits d'hiver** est un dessert facile, rapide et économique.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

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

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Eplucher et couper les fruits : banane, kiwi et orange. Casser l'oeuf dans un bol et le battre. Ajouter le lait progressivement dans cesser de battre l'oeuf et le lait et verser le tout dans un plat creux assez grand pour pouvoir y tremper les tranches de pain. 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 Placer les tranches de pain dans la poêle et les faire dorer doucement. Retourner les tranches de pain et terminer la cuisson. Sortir le pain perdu et le placer dans un plat de service. Garnir le pain perdu avec les fruits d'hiver.

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