

PAIN PERDU FRUIT D'ÉTÉ :



COMMENT FAIRE LE PAIN PERDU FRUIT D'ÉTÉ :

Une recette de **pain perdu** à réaliser avec des fruits d'été frais entiers ou coupés en morceaux.

Utilisez les fruits d'été que vous aimez et saupoudrez le pain perdu de sucre glace à la dernière minute.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

Des tranches de pain de mie 1 grand verre de lait 1 oeuf Du sucre Des fruits d'été 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre Un plat creux Un bol

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Laver les fruits. Couper éventuellement les fruits d'été en morceaux. Casser l'oeuf dans un bol et le battre. Ajouter le lait au mélange sans cesser de battre. Verser le mélange oeuf et lait dans un plat creux et y faire tremper les tranches de pain, 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 les garnir de fruits. 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 €

à partir de

2,69 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

4,74 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

0,69 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

3,19 €



Sac à tarte en coton

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr