

RECETTE PAIN PERDU AUX FRUITS ROUGES SURGELÉS



COMMENT FAIRE LE PAIN PERDU AUX FRUITS ROUGES SURGELÉS ?

Une recette de **pain perdu aux fruits rouges** à faire en toute saison, puisque ce pain perdu aux fruits rouges est réalisé avec des fruits surgelés.

La recette peut être aussi agrémentée de quelques morceaux de fraises fraîches.

LES INGRÉDIENTS POUR LE PAIN PERDU AUX FRUITS SURGELÉS :

- Des tranches de pain de mie
- 1 grand verre de lait
- 1 oeuf
- Des **fruits surgelés** : framboises, mûres, cassis, groseilles ...
- Du sucre glace
- 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre
- Un plat creux
- Un bol

LES ÉTAPES DU PAIN PERDU AUX FRUITS SURGELÉS :

1. Faire dégeler les fruits rouges. (Il existe des mélanges de fruits rouges surgelés, vous pouvez l'utiliser ou le faire vous même.)
2. Casser l'oeuf dans un bol et le battre.
3. Ajouter le lait progressivement dans cesser de battre l'oeuf et le lait.
4. Verser le mélange dans un plat creux (le plat doit être suffisamment grand pour pouvoir y tremper les tranches de pain.
5. Faire tremper chaque tranche de pain dans le mélange lait et oeuf, le pain doit boire le mélange mais il doit conserver sa forme.
6. Mettre la poêle à chauffer à feu doux avec l'huile et le beurre.

7. Placer les tranches de pain dans la poêle et les faire dorer doucement.
8. Retourner les tranches de pain et terminer la cuisson.
9. Sortir le pain perdu et le placer dans un plat et poser les fruits sur le dessus des tranches de pain perdu.
10. Saupoudrer le pain perdu de sucre glace et le déguster pendant qu'il est encore bien chaud.

Vous n'avez plus qu'à déguster votre pain perdu aux fruits rouges !