PAIN PERDU ORANGE KIWI ORANGE

Cuisiner du **pain perdu** fait toujours plaisir à toute la famille. Tout le monde l'aime et peut l'agrémenter des **fruits qu'il préfère en fonction de la saison**.
Cette recette de **pain perdu orange kiwi** à faire en automne ou en hiver se fait sur une base de pain perdu caramelisé et **régalera les petits comme les grands**.

LES INGRÉDIENTS POUR PAIN PERDU KIWI ORANGE :

Pour 4 personnes :

- 80g de beurre
- Sucre en poudre
- 2 oeufs
- 20 cl de lait
- 8 tranches de pain rassis
- 2 kiwis
- 2 oranges

LES ÉTAPES DU PAIN PERDU KIWI ORANGE :

1. Eplucher l'orange et le kiwi.

2. Couper les fruits en morceau et les réserver.

3. Battre l'oeuf et le lait en omelette.

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 brioché 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. Saupoudrez 2 à 3 cuilleres à soupe de sucre en poudre dans la poele et tourner.

8. Placer les tranches de pain dans la poêle avant qu'il se transforme en caramel et les faire dorer doucement.

9. Disposer le pain perdu dans un plat ou dans les assiettes et placer les morceaux d'orange et de kiwi sur le dessus. Il ne reste plus qu'à déguster le pain perdu orange kiwi ! Vous pouvez aussi ajouter un peu de miel pour les plus gourmands.

Vous n'avez plus qu'à déguster vôtre pain perdu kiwi orange !

A voir aussi : des muffins banane chocolat.

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