PAIN PERDU FRAMBOISE

Cette recette de pain perdu associe le moelleux du pain perdu et l'acidité des framboises. La recette du **pain perdu framboise** est une recette totalement de saison à préparer pour les desserts de printemps et d'été.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

Des tranches de pain de mie 50 cl de lait 1 oeuf 100 g de sucre 50 g de beurre 250 g de framboises fraîches Du sucre glace Un plat creux Un bol

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Demandez à votre enfant de vous aider à préparer la recette du pain perdu framboise, il suffit de suivre les instructions :

Casser l'oeuf dans un bol et le battre en omelette.

Ajouter le lait progressivement dans cesser de battre jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Placer les tranches de pain dans un grand plat et verser le mélange lait / oeuf par dessus.

Laisser les tranches de pain absorber le mélange de lait et d'oeuf pendant 5 bonnes minutes. Mettre la poêle à chauffer à feu doux avec le beurre et le sucre et faire caraméliser en tournant régulièrement le sucre et le beurre.

Placer les tranches de pain dans la poêle et les faire dorer doucement de chaque côté.

Sortir le pain perdu et le placer dans chaque assiette.

Saupoudrer le pain perdu de sucre en poudre et le déguster pendant qu'il est encore bien chaud et saupoudrer de sucre glace.

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