



Riz, céréales et pain

Pain perdu aux framboises



30 min 30 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

406

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Coulis de framboises

250 g **Framboise**
3 c. à soupe **Sucre semoule**
2 c. à soupe **Kirsch**

Pain perdu

12 tranche(s) **Baguette(s) de pain**
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
25 cl **Lait entier**
25 g **Sucre semoule**
1 c. à café **Extrait de vanille**
40 g **Beurre**
4 c. à soupe **Sucre glace**
12 **Framboise**

Étape 1

Préparation du coulis de framboises

- 1 Mixer les framboises pour obtenir un coulis.
- 2 Si le mélange obtenu semble trop compact, rajouter un peu d'eau.
- 3 Pour enlever les pépins des framboises du coulis, le passer au chinois.
- 4 Mettre la passoire sur un bol et mélanger le coulis avec une cuillère.
- 5 Ainsi les pépins resteront dans la passoire et le coulis tombera dans le bol, le coulis sera donc sans pépin et très lisse.
- 6 Ajouter le sucre et le kirsch au coulis, mélanger et réserver.
- 7 L'ajout du kirsch est facultatif.

Étape 2

Préparation du pain perdu

- 1 Mettre les oeufs, le lait, le sucre et l'extrait de vanille dans un cul de poule.
- 2 Fouetter bien afin d'obtenir un mélange lisse.
Tremper les tranches de pain dans le mélange.

3

4 Le pain doit être imprégné de ce mélange mais pas complètement ramolli.

5

Mettre le beurre dans une poêle et le faire fondre à feu vif.

6

Égoutter les tranches de pain et les faire dorer dans la poêle.

7

Retourner les tranches afin de les faire colorer de tous les côtés.

Étape 3

Dressage

1

Transférer les tranches de pain dans les assiettes et les napper avec le coulis de framboises.

2

Décorer avec les framboises fraîches et saupoudrer avec du sucre glace.

3

Déguster le pain perdu chaud.