



Riz, céréales et pain

Pain perdu à la rose et aux framboises



35 min 10 min 10 min 15 min 417

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du pain perdu

- 1 Fouetter le lait avec le sucre, les œufs et l'eau de rose dans un saladier.
- 2 Tremper les tranches de pain brioché dans la préparation jusqu'à ce que le pain soit bien imbibé.
- 3 Le temps de repos dépend du pain. Plus il est rassi, plus il faudra le laisser tremper.

Étape 2

Cuisson du pain perdu

- 1 Faire mousser le beurre dans une poêle.
- 2 Egoutter les tranches de pain puis les déposer dans la poêle.
- 3 Les faire dorer sur les deux faces en les retournant délicatement à l'aide d'une spatule.
- 4 Réserver au chaud dans un plat pendant la cuisson des autres tranches.

Étape 3

Cuisson de la garniture

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le pain perdu

12 tranche(s) **Brioche**
50 g **Sucre semoule**
50 cl **Lait demi-écrémé**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
3 c. à café **Eau de rose**
1 **Beurre doux**

Ingrédients pour la garniture

180 g **Framboise**
60 g **Sucre semoule**
3 c. à café **Eau de rose**
25 g **Beurre doux**

Ingrédients pour le dressage

1 **Sucre glace**

- 1 Faire fondre le beurre dans une casserole.
- 2 Ajouter les framboises et saupoudrer le sucre.
- 3 Mélanger délicatement à l'aide d'une spatule.
- 4 Verser l'eau de rose sur la préparation puis mélanger une dernière fois.

Étape 4

Dressage

- 1 Dresser les tranches de pain perdu dans des assiettes.
- 2 Répartir la préparation aux framboises sur les tranches.
- 3 Saupoudrer le tout de sucre glace puis servir de suite.