PAIN PERDU FRUITS TROPICAUX

COMMENT FAIRE LE PAIN PERDU FRUITS TROPICAUX :

Le **pain perdu fruits tropicau**x peut être réalisé avec des fruits frais ou avec un mélange de fruits frais comme la banane et des fruits en boîte comme l'ananas.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

4 tranches de pain de mie 1 grand verre de lait 1 oeuf 1 banane 1 kiwi 3 tranches d'ananas frais ou en boîte Du sucre 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre Un plat creux Un bol

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Préparer les fruits tropicaux : Eplucher et couper les fruits. Casser l'oeuf dans un bol et le battre. Ajouter le lait progressivement dans cesser de battre l'oeuf et le lait. Verser le mélange dans un plat creux (le plat doit être suffisamment grand pour pouvoir y tremper les tranches de pain. Mettre les tranches de pain à tremper dans le lait et l'oeuf. Mettre la poêle à chauffer à feu doux avec l'huile et le beurre Placer les tranches de pain dans la poêle et les faire dorer doucement. Retourner les tranches de pain, saupoudrer de sucre et terminer la cuisson et retournant les tranches de pain perdu. Sortir le pain perdu et le placer dans un plat et garnir le pain perdu avec les fruits tropicaux coupés en morceaux.

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