



Pain perdu fourré

Avec
[Kiri® tartine & cuisine 500g](#)

Préparation
5 minutes
Cuisson
5 minutes

Pour 4 portions

ingrédients
8 tranches de brioche
300 g de Kiri®
2 œufs
25 cl lait
1 cuillère à café d'extrait de vanille
2 cuillères à soupe de beurre
8 cuillères à soupe de sirop d'érable
125 g de fruits rouges
Progression de la recette

Dans un saladier, battre ensemble les oeufs, le lait et l'extrait de vanille.

Etaler sur chaque tranche de brioche une généreuse couche de **Kiri®**.

Refermer avec une autre tranche de brioche puis tremper dans la préparation liquide.

Dans une grande poêle, mettre le beurre à fondre et y faire dorer le pain.

Servir avec du sirop d'érable et quelques fruits rouges.



[**Kiri® tartine & cuisine 500g**](#)

[Read more](http://bel-inspirations.fr)
bel-inspirations.fr