

PAIN PERDU FOURRÉ

Avec Kiri® tartine & cuisine 500g



Préparation: 5 minutes



Cuisson: 5 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

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

- **1.** Dans un saladier, battre ensemble les oeufs, le lait et l'extrait de vanille.
- 2. Etaler sur chaque tranche de brioche une généreuse couche de Kiri®.
- **3.** Refermer avec une autre tranche de brioche puis tremper dans la préparation liquide.
- 4. Dans une grande poêle, mettre le beurre à fondre et y faire dorer le pain.
- 5. Servir avec du sirop d'érable et quelques fruits rouges.



bel-inspirations.fr

LES bely INSPIRATIONS