



# 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.

